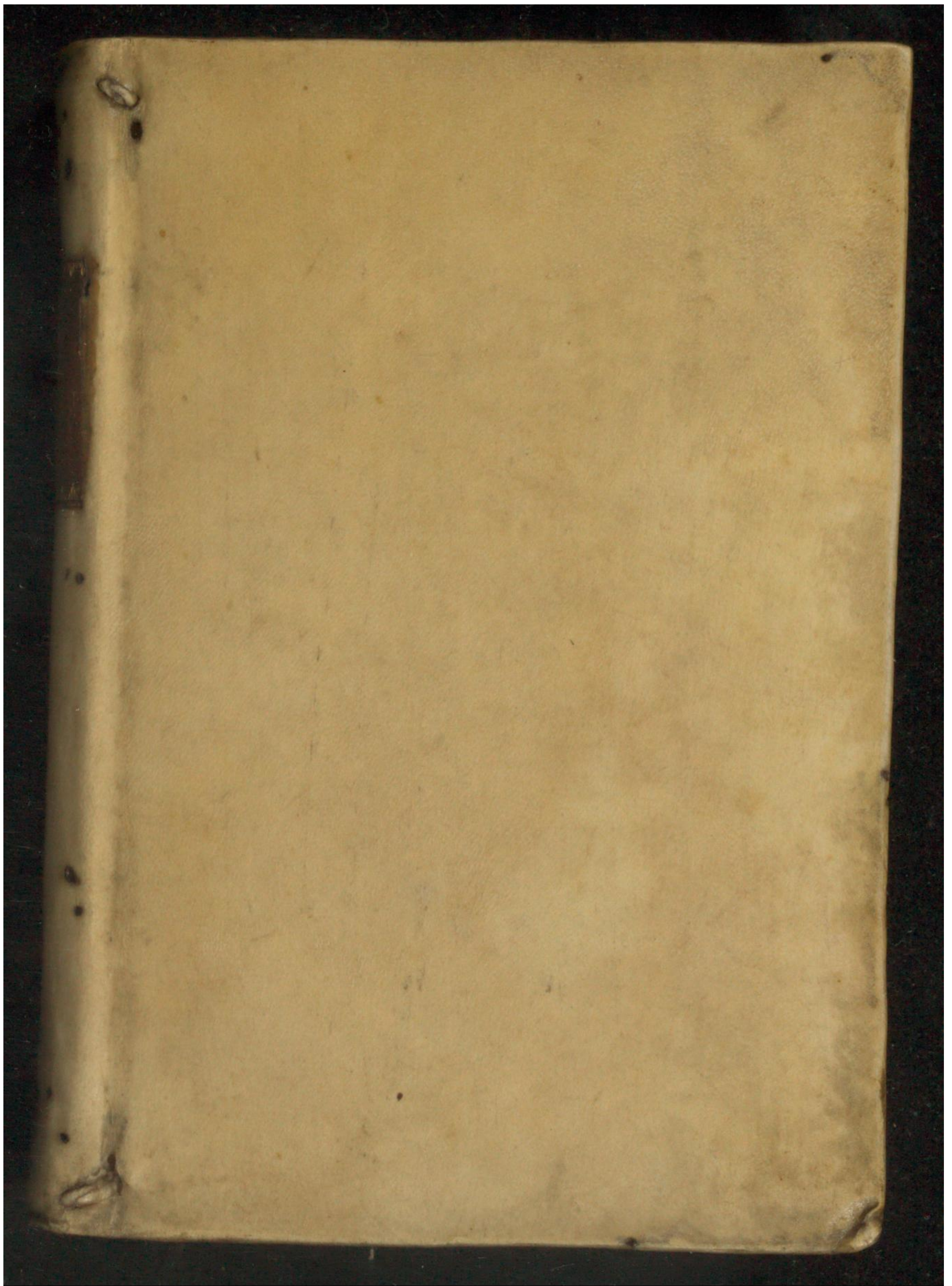
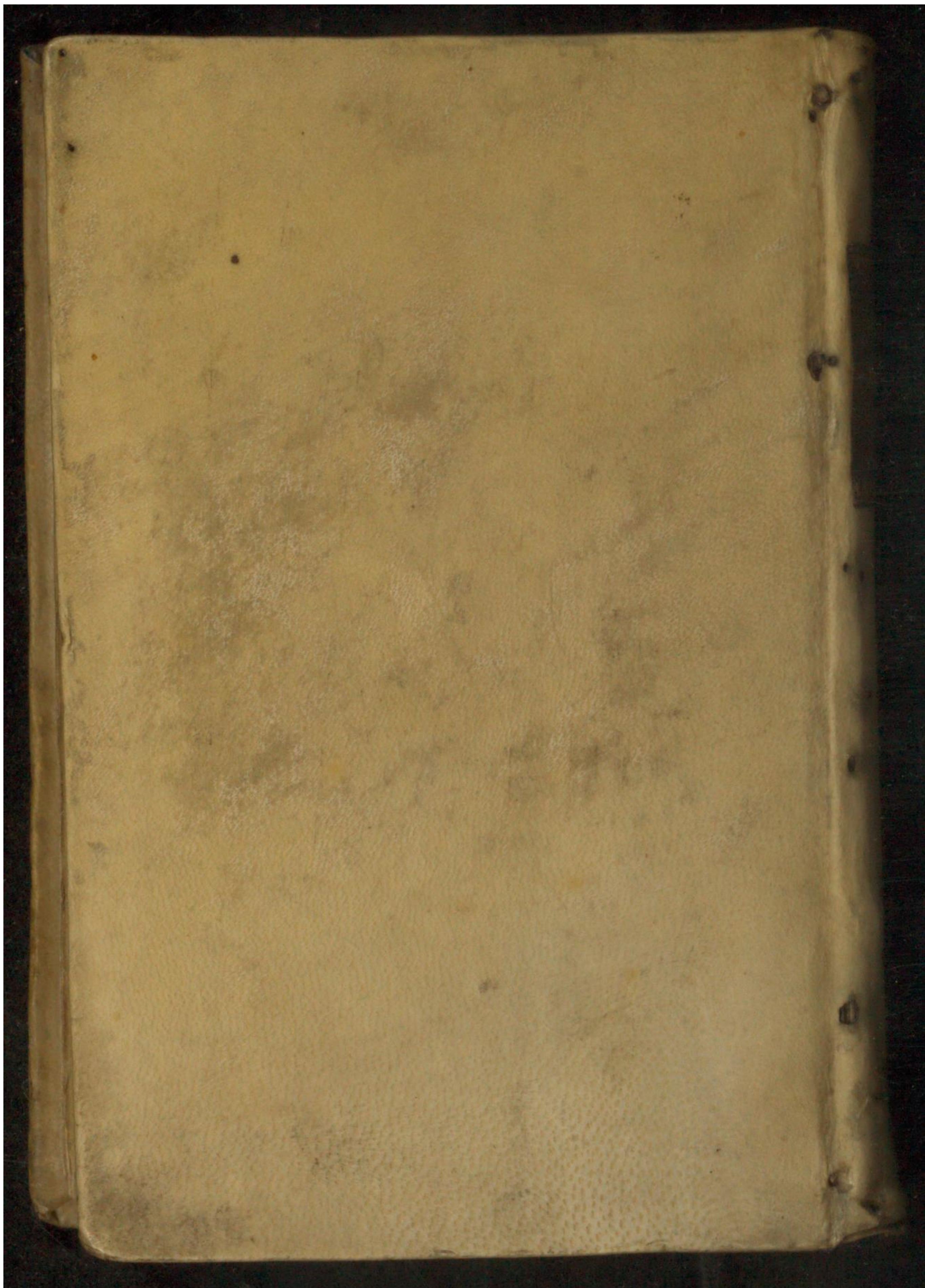



FALCONE
LA NVOVA
VILLA
1612










Ex Libris
Marchionis
Salsae

Ho scorso tutto q. libro p. ricavarne
i termini Mascalchi di esso, e gli ho posti
nel mio vocabolario villereccio, siano
i rimedij p. varie deformità &35, che
non ho letto, e bisogna riscontrarlo con
il Bonsi, che ha scritto delle bellezze
e difetti de Cavalli, e coll'opera del
Cavallerizzo d'Assisi, q. che ~~...~~ borgo
sicura e stalla p. i ma...

3

Dalla pag. 35. di questa opera si racco-
glie qualmente l'Autore scris-
se questa opera in età di anni 60
e che ~~proemio nella~~ egli fù versa-
to nell'Arte dell'Agricoltura;
ma non so se avesse fatte delle espe-
rienze. Dalla pag. 152. apparisce avere fatto
qualche prova, e così pag. 153.
Dalla pag. 50. si conosce che l'Autore
era Religioso, e dalla pag. 152
che era Frate del Carmine, e più
chiaro si conosce dalla pag. 165.

Dalla pag. 292. si ricava, che la lilia
già d'Isola credo sia la Bisciola,
è frutto quasi di non molto tempo,
che è comparso al Mondo

Dalla pag. 297. apparisce, come il Se-
renissimo Ottavio Farnese Duca
di Parma ordinò che si ponessero Olivi
ne' suoi Stati.
L'Autore fu due volte Priore, e Com-
missario Generale nel Convento del Car-
mine di Napoli. Vedi 330, ove s'ed-
ancora ~~quale~~ quanta fosse le entrate
di detto quel Convento.

LA NVOVA, VAGA, ET DILETTEVOLE VILLA,

Di Giuseppe Falcone Piacentino.

Opera d'Agricoltura, più che necessaria, per chi desidera d'accrescere l'entrate, de suoi poderi, vtile a tutti quelli che fanno professione d'agricoltura per piantare, alleuare, incalmare arbori, coltiuar giardini, eminar campi, secondo la qualità de terreni & paesi, edificar palaggi, case, edificij pertinenti alla villa, con rimedij per varie infermità de buoi, caualli, & altri animali.

Estratta da tutti gli Autori, Greci, Latini, & Italiani, che sin'hora hanno scritto di tal materia.

ET DI NVOVO DATA IN LVCE.



In Venetia, Appresso Lucio Spineda. 1612.



AL LETTORE.





ARMI che alcune Città (sò che non m'abbaglio) pe'l più hoggidì, altro non siano, che vn patente teatro di miseria, e d'ogni infelicità ripiene; come quelle, in cui la buona, e Santa vita, per causa dell'otio, se ne giace, e languisse.

Per l'istesso, il fuoco elemento si attiuo, si spenge, l'aria s'infetta, l'acqua patisse, la terra sterleggia, l'oro s'addombra, il ferro ruginisse: ogni stanza, & albergo rouina: l'intelletto s'ingrossa, l'humano corpo s'inferma il cauallo vien difettoso, la naue s'infracida, l'armigero diuiene com'vn coniglio, la voce si rauca, e distona il vino s'incalda, il rubino si scolora, il legno s'intarna, & il panno s'intarla.

Onde più oltre discorrendo, ritrouerai che dou'entra l'otio, iui & insieme entraui conquasso, gran danno, rouina, scorno, & infamia.

Dimmi per gratia, cortese lettore: quell'effeminato Rè Sardanapal, da chi fù egli condutto alla perdita dell'honore, del suo Regno, e della sua propria vita? dall'otio.

Annibale il Cartaginese, chi l'appiccò, e chi lo sneruò? l'otio.

Antipatre, chi lo condusse ad vna perpetua infamia ? l'otio.

Tholomeo Rè d'Egitto, chi a simile estrema miseria l'accompagnò ? l'otio.

Carlo, l'ottauo Rè di Francia, chi si bruttamente lo contaminò? l'otio.

Domitiano vltimo, in ogni brutta maniera fra tutti i Cesari, chi lo rese sì ridicolo? l'otio.

Lucullo si famoso nelle tante delitie, oue si perdette egli? nell'otio.

Cupido si lubrico, e precipitoso, d'onde hebbe quella sua gran cecità? dall'otio.

Le belle, le buone, e nobili virtù, chi l'ha bandite? la gola, il sonno, e l'otio.

Gli Greci, con tutto il loro hauere, chi gli fece schiaui da catena? l'otio.

Demetrio secondo si celebrato Rè, da chi fù egli dishonorato ? dall'otio.

Marc'Antonio, trionuiro, sua tanta mondana gloria, da chi fu ella calpestata ? dall'otio.

I Romani così dotti attendeuano alla villa, lauorando con le loro proprie persone: fuggiuano l'otiosa Città, per lauorare le loro ville, e per ben coltiuarle, non sdegnandosi, auenga che fussero Senatori de primi, e tu non ti degni, e sei poueraccio, & ignorante. Volendo loro lodare vno, diceuano: Il tale, è vn buon agricoltore, & volendo loro, huomini di conseglio, alla villa gli ritrouauano, arando, zappando, e piantando, contentandosi quei gran Signori, più tosto habitare in villa con essercitio, che stare nella Città, de tanti guai ripiena.

Perilche, non gouernò Atene da trentasei anni, e finalmente si ritirò in villa? là doue di notte studiaua, e di giorno in villa lauoraua, per fuggir l'otio.

Diocletiano Imperatore, non renontiò l'Imperio, & in villa si ritirò ? A cui mandò il Senato, che egli douesse far ritorno alla sua Città; e lo ritrouarono che egli zappaua certe sue lattuche, e rispose così a gli ambasciatori:

Parui

Parui coſa honeſta, che chi ha piantate, inaſſiate, e zappate queſte sì belle lattuchine, le laſci, per ritornare a ſtrepiti di Roma? Più preſto voglio guadagnarmi il vitto quì in villa, con mie proprie mani, che gouernare l'Imperio di Roma.

Più toſto voglio l'eſſercitio di villa, che l'otio ſi peſtifero della Città.

Perche, l'otio offende il corpo, e l'anima: e l'eſſercitio conferiſſe honore, e beneficio al corpo, & all'anima. E quiui in villa, con gran beneficio, e contento, ſi naſconde la pouertà dell'huomo.

Se tu attendi alla tua villa, ella ti ſarà vna dotta maeſtra, della parſimonia, vna entrata naſcoſta, vtile da tutti non conoſciuto; oue tu vi ritroui aria puriſſima, ſole ſplendidiſſimo, ombra gratiſſima, notte quietiſſima, acqua freſchiſſima, verdole piaggie, arbori fronduti, fioriti, e fruttiferi, viti d'vue diuerſe ſaporitiſſime.

In villa, mangiaſſi di quello che s'hà, & il pane aſciutto, ti pare torta, a che hora tu vuoi, e quanto poi t'aggrada. Doue a te piace, hor ſotto la pergola, o ſotto la loggia, o ſotto il portico, o nel mezo dell'aia, o nell'horto, o nel giardino, o alla fontana, o appreſſo del pozzo, o nel mezo della vigna, o ſotto d'vn pomo, o pero, o faggio, o cipreſſo, hora in mezo d'vn bel pratolino, o a canto alla peſchiera, o lungo il fiume, o nel mezo della ſala.

Quiui, con poca ſpeſa, veſti alla liggieri, dico ſenza riſguardi chi ſia, ſei lontano di litigioſi tribunali: attendi alle tue diuotioni, da ſtrepiti cittadineſchi non interrotte: poi vai in campagna, a combattere contro l'otio, con l'arme dell'eſſercitio, con cui il fuoco s'accende, l'aria ſi riſana l'acqua indolciſſe la terra produce, l'oro riſplende, il ferro lima, l'albergo ſi riſtora, l'intelletto penetra, il corpo prende forze, il corſiere nitriſſe, e balla ſu la terra: la naue ſi ſpalma, l'armigero diuiene feroce Leone, la voce ſquilla, il vino vien piccante, il rubino fiammeggia, il legno induriſſe, & il panno immorbidiſſe.

Perciò v'inuito dalla Città, alla villa: dall'otio: all'essercitio: dalla pacchia, alla sobrietà: dall'inimicitie, alla quiete, & alla santa pace: dalle lasciue pompe, alla vita mortificata, e positiua.

Non ti sarà scorno no, ad attendere fuori alla tua villa, perche a far il fatto suo, non s'imbrattano le mani: anzi che questa è arte nobile, e s'ella non fusse stata tale, i primi scrittori del mondo, non n'haurebbono scritto con tanta grandezza: nè i primi Siguori del mendo, non l'haurebbono essercitata, come che han fatto; Meritamente il grā Cicerone, conoscendo la grandezza della villa, e dell'agricoltura scrisse, inalzando, e commendando quest'arte, nel suo primo de gli vfficij: *Nil agricultura melius, nil vberius, nil homine libero dignius*. E Plinio a questo mirando, scrisse.

Ipsorum tunc manibus triumphatorum, colebantur agri. Intendila, o otioso? Dice che quei gran Signori, dopò l'hauer guerreggiato, vinto, e trionfato de loro inimici, deponeuan l'arme, e con proprie mani lauorano le lor ville, i lor terreni, e vigne.

Ma tu come superbo, non ti degni, come otioso non vuoi lauorare la tua villa, ma la lasci nelle mani de tristi massari, sassini, e carnefici de terreni.

Degnati dunque, lauorā, stà fuori in villa, oue sei Padrone de tutti; quiui non occorre panni sontuosi, per cortegiare questo nè quello: Essendo tu, il *Dominus*. A contadini si spetta visitarti te, donarti, & appresentarti, d'ogni primitia, e frutta villesca.

O dolce, e soaue vita della villa, oue si gode suoi soggetti piaceuoli, e semplici, oue s'odono canti di quelle villanelle, la zanforgna, la sampogna, il suono di teglia, e le armoniche musiche de tant'vccelli variati. il mugire de buoi, vacche, e vitelli. il nitrire de caualli, e polledri: il grugnire de porci, il pipire de polli, il crocitare de galline, il cucurire de galli, il cucco, la gaza, lo storno, il merlo, il garbieri, e tant'altra diuersità: ma che diremo del lusignuolo, che ti fa quelle si belle mattinate?

O se-

O felice vita: o felice à te, ſarai amico della tua villa e ſe con proprie mani e perſonalmente coltiuerai la tua villa; perche ella ti farà contento, e ricco.

Perche ſi come l'otio impoueriſſe: coſi per l'oppoſito, l'eſſercitio in villa inricchiſſe.

Laſcia dunque l'imbrogliata Città, e con quel villico, Euangelico di coſi. *Villam emi, neceſſe habeo exire, & videre illam.* perche l'occhio del patrone è graſſo di ſe ſteſſo, e della poſſeſſione.

Là dico, oue d'infermo diuerrai ſano: di trauagliato, allegro: e di pouero, ricco. E ſe alcuno da ciò ti voleſſe diſuadere, non gli dar orecchio, ma digli come t'ho detto. *Vilam emi, neceſſe habeo videre illam.*

Meritamente ſcriſſe quel gentil Poeta, quei bei verſi, al noſtro propoſito.

Ben ſi può dir, quel Cittadin felice,
Che sà ſchifar della Città i trauagli:
Spendendo in vaghi ſtudi, e caccie liete,
In villa i giorni; e a guiſa de gli antichi,
Fra boſchi, ſelue, campi, laghi, e fonti,
Procura il vitto in terra; e vita in cielo.

Voſtro, agricoltore antico;

Giuſeppe Falcone, Piacentino.

SONETTO DEL R. SIGNOR GASPARO BRAGAZZI PIACENTINO,

Dottor di Sacra Theologia.





VEL, che sin'hor il Ciel
poggiò sublime
Pellegrino Falcone, e'n sa-
cre historie
Trasse mille perdute alte
memorie
Fuor da mille latebre oscu-
re & ime;
Rade hor la terra, & de le spoglie opime
Di lei mostra il valor: Ne più si glorie
Titiro o'l Gallo, hor, che'l antiche glorie
Lor questi fa seconde a le sue prime.
Saggio conoscitor di moti, & d'astri
Prescriue i tempi a i semi, a la coltura,
E a gli alber parte, e a l'herbe i proprij siti.
Quinci già agricoltori huomini mastri
Sorger vedremo, & fia, che anco Natura
L'arte sua imitatrice a gara inuiti.

TAVOLA
CON CERTE
RICETTE DE'
CONFETTI;
E Companatico da Villa.

A

pela

B

C

D

F

For-

Len-

L

M

N

Oche,

O

P

Q

R

S

Tem-

T

V

Z

FINIS.

LA NVOVA, VAGA, ET DILETTEVOLE VILLA,

Di Giuseppe Falcone Piacentino.

Priuilegi della Villa.



Damo, che fù il primo huomo del mondo: Caim, Abel, Esaù, Noè, Zaccaria Profeta, Ozia, Saul Re, più Imperatori Romani antichi, e Pontefici moderni, attesero, e diedero molt'opere, alle facende di villa, de' giardini, & horti, come arte gentilissima, e più che diletteuole, e gioueuole.

In tempo di Licurgo, eran censori sopra i campi zerbidi, quali si vendeuano, insieme con patroni otiosi de quelle, a gente negotiosa.

Dopò in quà, era l'essercitio d'Agricoltura in tanta stima, che niuno era conscritto fra Cittadini Romani, se non haueuano le mani arse dal Sole, e ruuide, con calli, per fatica nell'essercitio della villa.

Essempio a te Gentil'huomo delicato, c'habbi cura della tua villa, ammaestrando anco tuoi figliuoli all'essercitio, e pratica della villa: acciò doppo

la tua morte, loro ſappino quel che ſia biſogno in villa, ſenza cui viueſi malamente.

Per queſto Cicerone tanto loda la villa ne i ſuoi gran ſcritti, & inſieme i coltori di quella.

E Columella, la vita di villa chiamala, vita glorioſa; Poſciache il guadagno del mercante è pericoloſo: quello dell'vſurario è vergognoſo: Ma quello dell'Agricoltore in villa, è honeſto, e niente inuidioſo.

Queſt'arte, Franceſco Patritio la chiama diſciplina d'huom eccellente: Arte d'honeſto guadagno: arte neceſſario al vitto humano: Perche queſt'arte, che gli attende, ti riempe il granaio, come dice anco il Sauio. (Qui operatur terram ſuam, replebitur panibus.

Era già in tanta ſtima la villa, e ſua agricoltura, che quello era detto Colono: come fuße colonna, che ſoſtenta la caſa.

Alberico Legiſta la chiama ſanta, e pia ruſticità: E così nè Can. vien detta.

I molti priuilegi dell'agricoltura, e quaſi infiniti, dimoſtrano quanto ſia honorata la villa, con ſuoi habitanti. Perche, prima è loco non di riße, queſtioni, nè brauure: ma di patienza, quiete, & pace: Si che in caſo criminale, e ſtrepitoſo, ma dubbioſo è a fauore di chi habita in villa.

Là i contadini in tempo di ſeminare, e mietere, e vendemia, erano, e per leggi ſono eſenti dalla militia: E per danno commune occorrente, non ponno eſſer violentati.

Nè

Nè buoi, nè l'arato, nè altri stromenti d'agricoltura, si ponno torre da birri, per far essecutioni, o pegni: Come s'ha nella legge Executores, *nell'Autentica. E già in tempo di guerra niuno offendeua punto i contadini: Perche tolta l'Agricoltura, siamo spediti essendo, che manca il vitto dell'huomo, mancando essa.*

Oltre a predette esentioni, in villa, molt'altri priuilegij si godono, e fruiscono: Perche quiui hassi largo, e lungo priuilegio autentico di poter andar a piedi, non solo per tutta la tua villa, ma etiandio per tutto'l Contado, dico in scarpe grosse, e con vn bastone in mano per saltar i fossi, e per pararsi i grossi cani. S'hà priuilegio ancora, in casa sua non v'accendere fuoco per conto della pentola, se non la Domenica mattina. Non andar al macello, se non il Sabbato, ma di rado. Disinare in piedi, in piedi. Non metter sempre su touaglia, saluo la Domenica. S'hà priuilegio mangiar aglio, e cipolle assai. S'hà priuilegio non lauarsi sempre le mani, prima, che se vadi a mangiare. Si hà priuilegio in tempo freddo alle uolte trattenersi nelle stalle calde, discorrendo con contadini per i negotij della villa fatti, e da fare. Hà priuilegio il padrone, andando per la sua Villa, hauere vna podarina in mano.

Si hà priuilegio ancora ritrouando il bifolco suo, mangiar seco quattro bocconi.

S'hà priuilegio in villa poter con suo honore portar a casa in spalla, un legno secco per poter alle uolte me

glio accēderui il fuoco. E si hà priuilegio anco poter caualcare sul dosso, senza sella, e briglia: ma su'l basto, dico senza preiudicio, dell'honor tuo. E non hauendo sproni, nè stiuali, non ti paia strano, monta pur sù, anco sù l'Asino, più tosto che andar a piedi.

Si hà priuilegio in villa, bere quasi tutto l'anno mischiato, o aquato come, beuanda più facile alla digestione: per vendere poi il vino puro. Si può non vsar candele, ma lucerna da olio de noci. Si hà priuileggio brusciar di continouo legna minuta, e verde, per vendere la secca, e grossa, a chi meglio la pagarà. Vi è probibitione che nō si mangino molti piccioni, ma si bene cornette cō agresto e cose tali. Si hà priuilegio, uolēdo Madōna far bucato, nō toccare le gna della catasta, ma fuor di quella torne doue n'è.

Hà priuilegio Madonna, quando la Contadina fal il latte, mandar a torre butiro, e ricotta, per sua honoranza. Ma finalmente il villano fa officio di molinaro, pagando su'l sacco.

Questi dunque, sono i priuilegi, & altri, che si godono in villa.

Si che non mi merauiglio, se Cicerone fù si amico della villa: addimandando questi negotij, e godimenti, dicendo cosi nel libro de Senectute. Veniam ad voluptates agricolarum, quibus ego incredibiliter delector.

Questi trattenimenti in villa, il dottissimo Columella gli chiama, vita gloriosa. Ma Senofonte, la chiama Ars artium, & nutrix gentium Arte dell'arti,

e nutrice delli genti: Taccia il pedante con sua grãmatica, e cacesaton, con dire la nostra grammatica, est ars artium. & io ti dico di nò, ma che l'arte dell'arti, e l'agricoltura, quale può stare senza la grammatica: ma la grammatica non può stare senza pane, che viene dall'agricoltura. O glorioso essercitio arte, dell'arti.

Ti dico de più, che Marco Varone la chiama scientia, perche bisogno sia che il vero agricoltore sappia filosofia, & astrologia, e c'habbi non solo pratica, ca, ma teorica ancora. Ma per maggior grãdezza, e decoro della villa, non sai che Nostro Sig. addimanda il suo Padre Iddio, Agricoltore e se stesso, uite? Ego sum vitis vera, & Pater meus agricola. Dunque per i tãti priuilegi, beneficij, & vtili che prouengono da questa benedetta villa, ogni uno si metta in ordine per andar fuori a godere in villa, i tanti beni che non si ponno godere nell'otiosa Città. a fruire (come scrisse Francesco Patritio) questa disciplina, da huomo eccellente. Essendo anco, che è più antica la vita rustica, che di Città perciò disse Pinni. Antiquor est vita rustica.

Di che cosa sia composta la Villa.

E che si contenga in quella.

LA Villa, Podere, o Possessione è vna cosa medesima, la qual cosa vien composta di più cose, come

disse Ennio, qual scrisse così dicendo, che i principij della villa sono i medesimi, come il principio de mondo: senza i quali principij la tua uilla nõ ti può riuscire buona, e sono questi: e sono quattro. Terra, Acqua, Aria, e Sole. Queste quattro cose ben composte, fanno una bella, e buona villa, o podere: e mãcando vna sol cosa di queste quattro, la tua villa non ti riuscirà mai buona, nè ti aggradirà.

Queste quattro predette cose sono le principali: ma poi ve ne sono altre aßai cose, quali sono acceßorie, dico neceßariamente: Come sono Casa da Patrone, da Massaro, portico, stalla, pozzo, torchio, giardino, peschiera, fiumicello, animali, arnesi rustici, e cose simili, come si dirà da baßo: Si che questa sarà la tua villa, o podere.

La terra adunque sarà la base della villa, sopra di cui, il tutto si rege, e si sostenta. Acqua ci vuole in villa, douendo esser buona villa: poiche senza acqua la terra nõ frutta: per ciò dicesi acqua, composto di A, prepositione, & qua, che è relatiuo: che uuol inferire, dalla qual acqua ne nasce l'abbondanza, senza la cui sentesi gran penuria. In maniera, che volendo tù comprare vna villa sia o in piano, o in colle, o in monte, procura, che vi sia acqua nel modo, che diremo nel trattato dell'acqua. Aria vuole la villa, & buona, piaceuole, e sana: altrimente nõ ti fruttarà bene, perche non basta l'aria, ma vuol bona, e sana: essendo che da quella, nõ solo l'huomo, ma gli animali, le piante, i semi, anzi l'istessa terra,

ra, per mezo ſuo gode, e reſpira, ſi che doue domina iui gemina, altrimente ſterile ſe ne rimane.

Finalmente Sole vuole la tua villa: il Sole è l'occhio & allegria del mondo, bellezza del cielo, miſura del tempo, decoro delle ſtelle, Re, e Signore de i pianetti virtù, e vigore de ſemi, e piãte: Queſt'è quello, che rinoua, nutriſce, accreſce, muta, altera, feconda, pianta, e viuifica: la virtù de cui raggi, penetra nelle viſcere della terra, radici, ſemi, e piante, e falle feconde. Queſto conforta, matura, e conſerua le fatiche di villa. Queſta è pianeta beneuolo, maſchio, diurno, caldo, ſecco, ſplendido; ſi che oue non tocca, non è frutto, che vaglia, però vedeſi che i monti ombroſi, di continuo ſterileggiano. Anzi che ſe il Sole non foſſe, l'huomo non naſcerebbe al mondo, perciò diſſe il Filoſofo: Sol, & homo generant hominem.

Biſogno della Villa.

Q*Vanto alle coſe acceſſorie pertinenti alla uilla, ſono queſte, prima potere, poi uolere, cioè parechiare tutto ciò di quello che le fà dibiſogno. Biſognano neceſſariamente ambe due queſte coſe, poſcia che nõ baſta il potere ſenza il volere: ne mẽ baſta uolere, ſenza potere: ma biſogna l'vno, e l'altro, potere, co'l voler inſieme.*

Hà dibiſogno la tua villa, di buono agricoltore, e d'induſtrioſo coltiuatore, che conoſca perfettamente la 1106

qualità della villa, che sia pratico di quel sito ben bene, e di tutte quelle terre, a pezza per pezza: a campo per campo: a vigna per uigna: sapendo questo cãpo, è grasso, quello è magro, questo è terreno forte, e quello è dolce: q̃llo è ombroso, e quell'altro è ariso: questo è sano, quello è morticcio: questo è da fagiuoli, quell'altro da faua, e quell'altro da grano, o da faggina, ouero da ceci, lenti, farro, e cose tali.

Poi hà dibisogno la tua uilla di persone, senza le cui la tua villa, non vale. Son gli huomini che lauorano, e fan la robba. Sta bene vna villa, quando ha giouentù assai, gouernata però dalla vecchiezza.

Bisognaci chi s'intẽda dell'horto, della vigna, del giardino, di zappare, arare in campagna, di vangare, di potare, di scaluare, d'innestare, di seminare, di coltiuare bene ogni sorte di terreno: di far scolare cãpi d'appartare, segare, mietere, pianare i terreni, far fossi maestri, e scolatori: uẽdemiare, far uini, far aquati, far aceto, esser buono bifolco, conciar bene le botte, le tine, legami per le bestie: che sappia criuellare, caricare vn carro di ogni cosa da villa. Sappia piantare alberi, siepi, uiti, far un stabbio per l'oche, per polli, o per l'anitre. Sappia accommodare vn giogo per buoi, accommodare vno arato, & il carro ancora.

Bisogna che egli sia aueduto, in ben reggere la sua fameglia, con prouedergli, di ogni suo bisogno, sapendo ben spendere, e comprare, secondo il tempo, e bisogno.

Poi

Poi vi è dibisogno nella tua villa, di ogni sorte di animali, ma prima de buoi per ararla: con suoi gioghi ben forniti, carro, con ruote ben ferate. buoni arati forniti, Erpico, tine, nauazze, tinelle, nauazzuoli, pidria botte, di ogni quantità, nette polite, e sane.

Bisognaci nella tua villa, vacche giouani fattrici, manzotti giouani, Troie, verro, Toro, caualli, e polledri, barili, ornelli corbelle, bottazzi grādi, e piccini. pennati, marazzi. podarini, falci, e coltellacci. secchie di legno, e di rame, per mugnere le vacche, e per cauar acqua, paiuoli, lauezi, stouiglie d'ogni sorte per menestrarui dentro: padelle, grattaruola, mortaio col pistaglio, boccali, tazze, bicchieri, mestole basole, catinelle, con altre cose simili, che quasi son infinite, quali per ogni modo fan dibisogno ad una formata, & honorata fameglia in villa.

Ci bisogna ancora, picconi, zapponi, ronconi, ronchettini, forche, forcato di legno, e di ferro: lo staio, la mina, lo stoppello, la bilancia, il braccio da misura: Conche per far bucato, gran lauezo per detto bucato, verghe per battere in aia: il desco sotto'l portico: con scanni, e banche rastello, scoppe, & arbij per dar bere ad ogni sorte di animali con altri arnesi, de i quali bisogno sia, che senza manco niuno, il padre di famiglia, subito prouegga.

Altro bisogno della Villa.

ACciò che le facende della tua villa passino bene, con honore, & utile, auuertisci bene a questo

ſto gran biſogno, che il Padrone della villa ſia huomo maſchio, ſaputo, e di molta intelligenza nel fatto de i negotij di villa: A coſtui conuiengli hauere molta pratica, che gli ſeruirà per vna molta ſcientia; perciò che non ſapendo conuerrebbe ſempre rimetterſi al detto, & ordine di altri, come ſarebbe di vn contadino, Maßaro, Seruidore, Pigionante o per dir meglio di vn famigliaccio ladro, o ſaſſino domeſtico, che ti inganna, facendoti le ficca sù gli occhi dandoti ad intendere vna coſa per vn'altra: il nero per lo bianco, o il uero per lo falſo, e falſo per vero; ouero conuien fidarſi d'un'infido mercenario, o perfido fattore, disfacitore: quale ſtretto intendimento hauerà con i contadini, così farà parere il Patrone dapoco, negligente, pouero, e fallito.

Si che per fuggire tali diſordini, per ogni modo fà miſtieri, che'l patrone della villa ſia pratico, ſappi fare, perche anco ſaprà commandare.

Biſogno ſia, ch'egli perſonalmente, ſempre, o più, che mai ſia poſſibile, ſia preſente in ogni coſa principale, & importante, de facende di villa: intendendo il tutto, vedendo il tutto, e toccando il tutto fidandoſi mãco che ſi può, maſſime de contadini, quali per lor peſſima natura, ſono inimici de' ſuoi patroni.

Biſogna, che egli ſi riſerba per ſe il primo dominio tutto, e carico principale. hauendo continouamente cura de' ſuoi huomini tutti, conoſcendo il lor ſtato, e loro biſogno.

Non s'intrica con altri per ſicurtà, nè in parole, nè in

ſcritto

ſcritto di mano, nè manco per ſolenne inſtrumento: perche a queſto modo il buon Padre di famiglia ſi priuarebbe di libertà, di cui tanto biſogno n'ha la villa.

Biſogna dico, ch'eſſo molto bene conoſca la natura, e differenza de ſuoi huomini, qual ſia buon bifolco, o potatore, o ſcaluatore, o aratore, o hortolano, o vignaruolo, o vaccaro, o porcaro, e coſe tali.

Et in ſomma, non ci ſia facenda, nè opera che egli medeſimo, ad vn biſogno (il che auuiene) non ſappia fare, e molto bene comandare.

O per almeno ch'egli intendi di tal negotio di uilla, con certi termini, le ſtagioni, ſolite maniere, & antiche vſanze: e che le ſappi fare, e comandare.

Sò bene che ogni padrone sà comandare, ma il fatto ſtà ſaper commandar bene. E ſe il padrone non ſaprà, come ſaprà commandar bene? e non ſapendo comandare, ogni coſa importune, malamente, con danno, e diſpiacere della villa, ſe ne rouinarà biſognando cominciare a disfare quello che s'è malfatto, con doppia ſpeſa, ſcorno, e danno.

Di qui preſe occaſione Catone, qual ſcriſſe a noi poſteri, come grande agricoltore che egli f. . E maliſſima trattata quella villa, il di cui padrone, non sà inſegnare nè comandare quel proprio che biſogna; ma in tutto ſi rimette al ſuo lauoratore.

Habbia dunque la ſopra intendenza, e le chiaui d'ognî coſa della ſua villa: ſia auertito, in certi tempi, e luochi, ſtar ritirato, in modo che'l contadino non ſap

pia

pia doue sia il padrone, ne a qual parte sia andato: E s'è possibile, esca dal postico: perche il villano sempre osserua dou'è il padrone.

Bisogna che il padrone della villa, non vadi molto alla Città, ne molto si scosti dalla sua villa, propter metum latronum. Più tosto constituisca vn Procuratore ad lites, o ad altri negotij di portata. Non dando mai suoi instrumenti a Notari, s'è possibile: ma in cambio diagli vna semplice scrittura.

Basta in tempo di bruma, fatt'i raccolti tutti, e seminato, dar vna volta alla Città, per esigere suoi crediti, e vendere le sue merci: vedendo come passano le liti, dando ispeditione ad ogni cosa, poi fatto Natale, fuori in villa, che t'aspetta, e brama.

Auertendo il Sig. Padrone, mentre che sta fuori in uilla, con tutta la sua nobile fameglia, che si porta rispetto ad ogni minimo contadino di villa, o di Contado; essendogli amoreuoli, piaceuoli, domestici, affabili, non comandargli superbamente, nè in colera: non gli dire ingiurie, nè villanie, per modo niuno. Perche l'huomo è com'il cauallo, che non vuole superbamente esser gouernato. Anzi è ben fatto tenergli allegri, e consolati, perche lauorano meglio, più, e di meglior voglia: oltre che tal affabilità, gli allegeriste il continouo giogo della fatica: conoscendo loro tal benignità, e grata cortesia del loro Signore, e padrone.

Non bisogna però farsegli tanto domestico, per pericolo poi che non sprezzassero quello che sempre debbono

bono riuerire, & apprezzare. Perche al fine auuiene, che la troppa famegliarità, genera sprezzo.

Non bisogna sempre lasciarsi intendere da loro, se non per certi suoi disegni. Bisogna alle volte fingere, fare come loro dicono, perche se ne gloriano, e lauorano più allegramente.

Bisogna in villa, trattenersi bene con suoi vicini, rendergli il saluto per strada, o nel campo: salutargli uolontieri, il che tengono per cosa molto loro grata. offerirsegli con grate parole, e fargli ancora seruitio, da buon vicino: E massime ne' suoi grã bisogni, carestie, disgratie, infirmità, e cose tali.

Sarà cosa da sauio, sopportare qualche insolente, se vi sarà, far le debite monitioni, e correttioni. Auertendo ciascheduno, che non bestemij, nè ruba, nè dij danno al prossimo; che tutti (almanco la santa festa commandata) vadino alla Messa, & al Vespero. La Quaresima poi tutti i più intendenti vadino alla Predica, & in tempo di confessione, e communione ogni vno sodisfacci al debito suo, come a persone timorose di Dio, si gli appartiene, pregando il Signor Dio gli conserui sani, in gratia sua, e gli mantenghi la sua villa, libera da ogni folgore, grandine, e disgratie. E che ciascaduno habbi la sua corona, la porta seco, e la dica più che sia possibile, ad honore della gloriosa Madre di Dio, vniuersal Auocata.

No-

Notandi vtilissimi alla Villa.

Come la presenza del Nocchiere mantiene la naue: così la presenza del padrone fa frutttare riccamente la sua villa. Il colore della terra, non è certo, inditio della sua perfettione. Pianta, e semina, secondo l'vso del paese, non eßer curioso de nouità. Seme gettato in luoco humido, pel più suol peggiorare. E forza, che intorno alla tua villa, vi sia Ferraro, Legnaiuolo, ciabattini, &c. per non perdere tempo, le viti si piantano ne' siti freddi, verso mezo dì: ne caldi, a Settentrione.

Nel lauorare, seruasi l'vso del paese, o villa. Tutte le cose di villa fiorendo, non le toccare. Semi, e piante, siano trascelti. In villa, i vecchi commandino a i giouani, & i giouani vbidischino. La vite potata per tempo, fa assai sarmenti: ma tardi, vino. Potandola considera tre cose; speranza del frutto, il capo c'hà da nascere, & il luoco ou'ella è. Alberi, e viti; metteglí da luochi cattiui in buoni, e miglioreranno.

Dopò vna buona vendemia, cō molto risguardo, deui potare: Ma dopò vna cattiua, con più larghezza. Vsa nel tuo potare, scaluare, & inserire, ferri buoni, aguzzi, e ben affilati. Potando, e scaluando seruiti non de forestieri, ma de paesani. Alle viti, et alberi, fagli tutto quello che gli bisogna, prima, che se gli aprino gli occhi.

Quel-

Quello, che il bifolco hà lasciato con l'arato, fallo tù con la zappa. Le viti non si debbano spampinare, ne luochi caldi, & aperti, perche paiono troppo secco. Ogni sorte d'alberi, e frutti a Primauera, prima che spontino, potale, szerbale, e mondale. Si debbono fuggire i terreni, & alberi sterili, come l'huom appestato. colui, ch'affitta la sua villa al suo vicino, aspetti danno, lite, e mal mattino.

Gran danno pate la villa, non lauorando anco l'estremità, margini, o cauedagne: ma più pate se non sono ben fatte assai scolatori, che sono anima del campo.

Dopo'l seminato del frumento quando pioue più forte, scorre per i campi, e fa uscir ben fuora quell'acque che son ne solchi, che son causa che'l frumento nega.

Ogni frumento seminato tre volte in terra humida, trasmutasi in segala, o vuoi dirgli germano. Tre mali sono egualmente nociui; sterilità, morbo, e mal vicino. Piantando vigna in luoco sterile, getti la fatica, e spesa insieme. la pianura, porta gran quantità di vino: ma la collina passa in qualità. Il vento Rouaio, ch'è tramōtana, impregna le viti: ma l'Ostro, che'l Meridionale, l'affina.

In tempo di gran secco, semina essendone tempo; perche il grano meglio si conserua nel campo, che nel granaro, pur che le galline stian lontane. Per insino al S. Martino, meglio sta il grano nel campo, che nel molino. Arando, e seminando, perdi il frutto, la fatica, & infami il campo. il palo lungo, e grosso, fa crescere la vite, fà piu vua, e meglio matura. Non

ta-

tagliar la vite co'l ferro, mentre che ella, e ſi tenerina, il taglio ſuo, non lo fare uerſo l'occhio, quando poti; perche la gocciola l'ammazza. il buon potatore, laſcia i capi, ſecondo la forza delle vite, e graſſezza, o magrezza del terreno.

Le viti ſi ponno ligare, eßendoui anco sù l'agreſto; che come duro, non può cadere nè patire. zappa, o vanga la vite, quando l'occhio non è ancora aperto, altrimente patiſſe. Se vuoi buona terra per frutto, cavalo ſotto doi piedi: ma ſe per viti, o alberi, quattro. La nouella vite, ben gouernata preſto viene; e mal gouernata, preſto ſe ne và. Nella ſpeſa della tua villa, fa ſe non quel che tu puoi: acciò con vergogna, non foſſi sforzato laſciar l'incominciata impreſa.

I ſemi non debbono hauere più d'vn'anno, altrimente tene penterai. Semina ſempre ſe puoi, a luna creſcente, & in giorni temperati: perche il caldo fà naſcere, ma il noioſo freddo, lo tiene ſuffocato. Se hai aßai boſchi, taglia, abbruſcia, o coltiua i graſſi arioſi. ma prima zappa, e ſzerba bene. le vigne lauorale per tempo, in luoco caldo, ma in freddi tardi. Tutti i lauori in villa, ſe ſi faranno otto dì innanzi a tẽpo, nõ sì intẽdano eſſer fatti troppo a buon'hora: nè troppo tardi ſcorrendo otto giorni, doppo il ſuo tẽpo.

Tutte le biade s'allegrano ſite in luochi larghi, graſſi, e c'hanno, il bel Sole. l'orzo, lino, fagiuoli, e faue, vogliono il terreno morbidio, e graßo. I viuari de ſemi, o pianti mettinſi in terreno nè magro, nè graßo. I ſaſſi d'inuerno raffreddano il campo: e di eſtate lo

ri-

riscaldano troppo, però leuagli. Quando si moue la terra d'intorno all'alberi, riuolta bene quello che è di sopra, di sotto. lettamando i frutti, meschia il lettame con terra, e prepone sempre i lauoratori paesani, a foresi, & incogniti, e quello che si può far la sera, non aspetti di mattina.

Ti dico questo quanto all'arare. Ara sottile, perche in questo modo d'arare non puoi errare, perche così il terreno resta meglio compartito, gli và manco seme, e nasce meglio. taglіansi più a fatto le radici triste, la terra stà più sospesa. le lotte non fan argno, ma lo disfanno. ara le terre morbide, per gran caldo, e l'herbe con radici seccaranno, arali anco per gran freddi, che gli auuerrà il medesimo, e quante volte, si riuestò d'herbe, tante volte, co'l tagliente vomere ritagliele.

Aransi anco le terre leggieri, ma non tante volte, sia arato il campo si sottile, e piano, che non si conosca per qual verso è arato l'aratore debba esser alto, acciò meglio padroneggia la stiua, arato, e buoi. arando non ti fermare se non da capo, oue i buoi pisciaranno, e ripiglieran vn poco di fiato, e nel solco, camineranno più volontieri camineranno, adescati quel riposo. & ombra.

Quell'è vn buon bifolco, che sà bene arare, seminare, caricare vn carro, ben guidarlo, non battere i buoi, ma lauorando, mantenendogli belli, biondi, e grassi, con poca spesa. non strappiacciando paglia, nè manco fieno.

Auertimenti per la Padrona, ò Massara, della villa.

SI come la prencipal cura della uilla fuori alla campagna, si spetta all'huomini: Cosi la principal cosa della cura della casa, si spetta, e conuiene alle donne, alla principal donna di casa: Essendo che il Massaro attende alla foresta, e la Massara attenderà di casa. perche l'huomo alla campagna fa la robba; ma la donna, è quella che in casa l'ha da conseruare, mantenere, & accrescere.

Altrimenti, come si suol dire, la donna fa l'huomo, ma la donna, amazzarebbe l'huomo.

Dico dunque che egli è vfficio della donna lauoratrice, o Massara della villa, hauer cura prima di se, come donna deuota, e di Dio timorosa, con ben ammaestrare suoi figliuoli, & altri della fameglia: vbidiente al suo marito, patiente, & amoreuole cõ ogni vno: discreta, con buon gouerno, non sia gelosa. habbi amore alla villa: non si parta molto da casa, nè dal suo cortile.

Sia seuera con tristi: non sia litigosa: fugga le feste de balli, e suoni, e le sue figlie ancora: Tenga netta la casa, panni, touaglie, e portico.

L'arnesi di casa non siano vno in quà, e l'altro in là: ma ogni cosa sia al suo luogo.

Le chiaui del granaio, e cantina, non si fidino, a niuno habbia l'occhio alla giouentù; massime alle femine. Sia la prima a leuarsi, & a mettersi in lauoro, e l'ul

tima a leuarsene; e l'vltima andare a dormire: E la sera ordinare q̃llo, che domani s'hauerà da fare per casa. Facci le cose senza borbottare, p̃che il seruitio fatto così, nõ è grato. Non uẽghino donne chiarlere per casa, ma tosto si mãdino via. Del tutto c'hà fatto, ragguagli suo marito. Facci uolõtieri seruitio a uicini. Spinga la giouentù a lauorare, dicendo, uedete me? vedete uostro padre? Come facciamo? Nõ si bestemi, nõ si sparli di parolaccie sboccate, & impudiche. La legna sparsa pe'l cortile si raccolga in mucchio, p̃ riscaldare il forno. facci bẽ seccare le graspe sù l'aia, per abbrusciare d'inuerno, o per farle mangiare a buoi. I vinazziuoli sian bẽ secchi per farne olio per il lume nella stalla. Renda conto giusto, quãt'oua, polli, capponi, butiro, e cascio hà venduto. Nõ si cura di pompe, ma si bene d'essere molto netta.

Facci la liscia per lauarsi il capo, il Venere, per lo Sabbato, o con vna scudella di buona, e fredda ceneri, cõ un secchio d'acqua, bolẽdo sin che sia calata una quarta parte, e non più: questa è perfetta liscia.

La Domenica facci mutar ogni vno con bianche camise, facẽdo bucato, nõ si strapacci il sapone, nè legna nè si piglino tante donne in opera: Ma lauino tutte le putte di casa. Stãdo sotto'l portico habbi cura, che polli, o animali, nõ guastino i seminati. Se dà imprestito qualche cosa a vicini, faccisi quãto prima restituire. Subito disinato, sparecchisi, e che la casa non paia vna bettola. Tenga i rotti panni acconciati.

Metta in couo le galline al debito tempo. Sappi cappo-

nare i galletti. Pistasi il lino la notte, e di notte nella calda stalla si fila: Faccisi il pane solū da quei di casa. e non si faccino tāto chizzole. Il pane nō si mangi fresco, ma sodo, e duro: q̄st'è mistura incognita.

La botticella del buon vino, non si tochi, ma beuasi cōtinuo aquato: quel poco puro mantengasi pe'l gran caldo. A tauola, quel poco, che c'è, mangisi, in pace, con silentio, e prima fatta la benedittione. D'vna sol noce, tutti ne gustino. Non s'entri a tauola, se tutta la fameglia non è arriuata a casa.

Non si faccino tante tauole. Diasi la minestra, secondo la persona, sforzandosi contentar ogn'vno, eo megliori modo quo, &c.

I fanciulli piccini, mettāsi a dormire prima, che lauoratori giūghino la sera a casa. Perche la Massara che attende de cà, guadagna cinque soldi, e non lo sà.

Habbia buona cura del latte, sapendo fare il butiro, ricotta; e cascio, salato bene a modo. Che tutte le sorti d'animali minuti, e mezani, di cortile, habbino il suo mangiare a tempo.

Non è buona Massara, che non hà vn'horto ben piātato, e seminato, zappato, e ben szerbato. Che le galline, oche, nè animali non v'entrino mai. Che il lardo, i salcicciotti, e salami non si smarrischino. Habbi cura del forno, fornello, del pane, che sia ben stagionato: Che si faccino ogn'anno panni lini, per la brigata. Che'l pollaro stij serrato a chiaue. e ogni dì si leuino l'oua fuora de' nidi.

Ogni sera auertisca se tutta la pollaria è venuta a casa.

sa. hauendo cura, che l'Api non sian danneggiate da qualche bestia cattiua.

Il comprar in grosso, e vendere, spettasi al Padrone: ma ne minuti fatti, alla Massara mi rimetto: perche De minimis non curat Prætor.

Altro auiso de chi Regge la Villa.

IL Massaro, o Reggitore di Villa, auertisca molto bene a questo, e sappi, che gli cõuiene essere huomo da bene, esempio a tutta la sua Villa, fameglia, e Contado: acciochè ogn'vno mirando in esso, e considerando la sua vita, modo, e procedere, con suoi costumi discreti; da lui imparino, lo temino, e con effetto lo riueriscono.

Debb'essere questo Reggitore, come vecchio venerando, se non d'anni, almeno di senno: huomo de poche, e buone parole, honeste, e piaceuoli: huomo di buona patienza, che non bestemmi, nè di sua fameglia vi sia bestemmiatore.

Non sia troppo amico del vino, nè manco di bettole, nè di giuoco prohibito: non dia ad vsura, non irriti la sua fameglia ad inimicitie, nè al danneggiare il suo vicino, nè anco altri.

Non tenghi ladri, nè furbi, nè sgherri sul suo cortile: Nè meno riceua in sua corte gente bandita, o contumace: Paghi le mercedi de' suoi lauoratori, dandogli in real pagamento, danari contanti, ouero robba buona, ma per giusto prezzo.

Sia molto vigilante, sempre il primo leuato da letto, e

l'ultimo per andare a dormire. La sera però prima, che vadi, scorra, e vegga bene tutta la casa, e stalla, co'l cortile: Se la rosta, usci, e porte son ben serrate, Se le bestie han mangiato, beuuto, e s'ha fatto il letto con paglia asciutta, e vegga doue son i Cani.

Non sia bugiardo, nè chiarlone, ma deuoto, & osseruante delli precetti di Dio, di Santa Chiesa; e ad ogn'uno di sua villa gli faccia osseruare.

Nel tempo del reposarsi la famiglia stracca, all'hore debite, non sia tedioso, nè comanda cosa strana difficile, nè spiaceuole, Ma li lascia riposare co'l lasso corpo loro; e non gli sia tanto rincresceuole, se non fusse più che gran necessità.

La sera, presente tutta la fameglia ordina, e comandi tutto quello, che domani s'haurà da fare, acciò che ogn'uno subito leuato s'accinga all'opera sua, senza perdere altro tempo, e che ogn'uno ubidisca, senza mormoratione.

Sian uigilanti le donne la mattina per tempo ad apparecchiare la prouisione de lauoranti, e subito la sera giunti a casa, sia in ordine la sua poca cena, tale, e quale, acciò che subito cenato, vadino quanto prima a riposarsi, per meglio lauorare la vegnente prossima giornata.

Che per modo niuno la fameglia patisca la fame.

Quando si sà, che non u'è pane cresce la fame, sino i cani fuggono dal cortile, e doue non mangiano, iui nō abbaiano, Perche. Qui nō māducat nō laborat.

S'habbi fra tanti garzoni, un bifolco buono per i buoi,

il

il che molto importa, vno che gli ſappi bene nutrire, e guidare. tenendogli netti, ben ſtropicciati, non battendogli come aſini, dandogli il fieno a poco, a poco, nel gran caldo dargli vn poco di mirizo; la ſera poi ſperuzzargli vn poco de vino nelle nari, cõ quattro grana di ſale. Lauorãdo più toſto mattina pe'l freſco, In queſta maniera, lauorando ingraſſaranno. Sia ben pagato vn tal bifolco; perche lo merita, nè tu, nè tuoi figliuoli, deui ingiuriare chi ſia di fameglia, Non ſi parla di dare, fra ogni coſa; perche a queſto modo i buoi, e la villa patirebbono poi loro, E che il ſalario corra al ſuo promeſſo tempo.

Notandi per chi ſtà in Villa.

PRima, nelle coſe della villa, a vecchi s'appartiene comandare, & a giouani vbidire, e lauorare. La preſentia del Padrone, è quella, che fa fruttare la villa. Come ogn'arte ha biſogno de ſuoi iſtrumenti, Così l'arte de villa ha biſogno de ſuoi iſtrumenti, che ſono infiniti, ma prima ſono i garzoni, et huomini lauoratori, quali debbono tenere ruſtici di pianta, come più atti alle fatiche. Siano giouani, ma non pazzi. per non romperſi ſeco il callo. però huomini fatti non troppo vecchi, a cui non ſi gli può ſempre, nè ſi deue ad vn certo modo, comandare. Siano dunque s'è poſſibile tutti genti da lauoro, di meza età, ſani, e nell'arte d'agricoltura, pratichi. Perche non ſi conuien ſempre al Padrone, uoler inſegnar al giouane, nè comandar al vecchio. E de ſimili lauora-

nota
tori, sarà bene (così so io) che il Padrone qualche festa l'inuiti a disinar seco. l'altri ogn'uno gli sà.
Auisandoti, che il marito, e moglie, non s'ingiurino, nè in absenza, nè in presenza, nè permettino, che lor fameglia fra di loro s'ingiurino: perche la diuersità de costumi, suol generar sdegni.
Le põpe, foggie, e nouità de vestimenta, siano del tutto bandite: ma si vesta secõdo l'vso buono della uilla. Perche il contad. e contadina, rustic. deuon vestire.
I garzoni, e figli non siano nè troppo sfacciati, nè troppo timidi: l'vno, e l'altro è vitioso: il timido nõ sopporta la fatica: e lo sfacciato nõ vuol vdire che gli comãda, & occorrendo strepiti ogn'uno respettiuamẽte sia castigato cõ parole, e con fatti, bisognãdo.
Volendosi maritar putte, o torre nuora in casa, contentasi ad ogni modo la Massara, di quello, che vorrà il Maßaro suo marito; pche la donna a pena sà le cose di casa, ma l'huomo sà anco q̃lle fuor di casa: pche prattica. Sia la Massara vnanime col Maßaro non solo nelle prosperità, ma anco nè trauagli, e nelle infirmità. I figli s'alleuino honesti, e nel timor di Dio: Caparra a Padri, e Madri d'esser poi ben tratti da loro. Contentasi ciascun marito di sua moglie, & è conuerso, perche questa sarà vna santa, & intemerata società, acciò standosi a lei, con gran modestia, altrimente sarebbe cosa da mecho, e meretrice.
Auisandoti ancora, che la donna troppo amica del vino, facilmente si rende suspetta al suo marito, d'impudica, incontinente, e lasciua.

acordati d'hauer in villa reti da pescare, cani da cacciare, con balestre, & archibugi da mira, per lepri, lupi, e grossi pennati: Ma fra tutte le cose, habbici libri spirituali, per rimedio dell'anima tua.

Il colore della terra non è vero inditio di sua bontà. Semina, e pianta secondo l'vsanza del paese, & non porre speranza in nuoui semi, non esperimentati. Il seme in luochi humidi peggiora: però procacciati sempre seme fresco, e buono.

Il ferraro, e legnaiuolo, sta bene appresso alla villa, per piu commodo de tutti.

Le viti, in luogo freddo piantinsi a mezo dì: In luogo caldo, e Settentrione: Ma ne temperati a Leuante, ouero a Ponente. Si deue potare, scaluare, e seminare, secondo l'vso del paese.

Non si tocchi mai le piante di qual si voglia sorte, o di seme mentre fioriscono. Gli vuol diligenza in trascieglìere ogni buona sorte di seme, e pianta.

Potando cōsidera queste tre cose principali, la sperāza del frutto, il capo c'ha da nascere, per l'anno seguēte, & il luogo, che la deue conseruare, e rinouare.

Dicono, chi pota la vite a buon'hora, haurà assai sarmenti: ma se la poti tardi haurai vino assai.

Sempre si deue trasportare ogni seme, pianta, o animale, da loco cattiuo, in buono: nō mai al cōtrario. Doppo una ricca uēdemia, pota cō più riguardo: ma dopò vna cattiua, pota cō più larghezza. Potādo, scaluando, & innestando, usa ferri acutissimi. Alla uite, & all'alberi fruttiferi, fagli tutto q̄llo, che gli bi-

sogna, innanzi c'aprino gl'occhi, e mostrino i frutti.
Quello, c'ha lasciato il bifolco di fare con l'arato nel cāpo: fallo tù con la zappa.
In luogo tutto scoperto al mezo dì, nō si debbono spāpanare, o sfoglire le viti, perche pe'l gran caldo han più tosto bisogno d'esser coperte.
Le piante sterili, si deuono fuggire, come la peste.
Chi affitta al suo vicino, aspetti mal mattino.
Il mezo del tuo campo và in pericolo, quando che tu non lauori l'estremità, o cauedagne. Scriuono i più dotti di quest'arte dell'Agricoltura, che ogni frumēto seminato, per tre volte in terra humida, si tramuta in segala, o germano, come gli dicono nel Regno.
Tre mali egualmente nociui, sterilità, morbo, e mal uicino. Chi mette vigna in terreno sterile, getta la fatica, e la spesa insieme.
Il piano dà uino in quantità, ma la collina lo dà in maggior qualità.
Nelle necessità, si fa come si può. Se la secchezza è lunga, semina, sta così bene il grano nella polue del cāpo, come nel granaio.
La vua della villa s'è cattiua, e contraria al piacere, et all'vtile. Se ari male, peggio mieterai.
Vn picciol cāpo ben coltiuato, rēde più frutti d'un grāde mal trattato. Nō tagliar la uite tenera col ferro, e la tagliatura nō si facci dal cāto dell'occhio, acciò che la lagrima nō l'accieca. Il palo lūgo fa crescere la vite. Il buon potatore ha da lasciare i capi secōdo la grassezza, e magrezze del terreno, e la cōplessio-
ne

ne della vite, auertendo, s'hanno frutto. ueggasi per la villa, doue manca vna uite, vna piãta. La legatura delle viti facciasi anco in tempo d'agresto, che nõ teme, ma non già in tempo fiorito. Non zappar dico le vite in fiore pche questo più tosto ti sarà una uendemia. Se vuoi terreno buonò p frumẽto, caua sotto dui palmi, ma p piãte quattro, massime in morbidi terreni. In magro fondo, nõ cauar troppo ĩ giù. La uite mal gouernata, e radicata tosto uien al fine. E grã uergogna, comĩciar un'impresa, e nõ uederne il fine.

Se caui conto dalla tua villa, non rincresca spenderne ogn'anno la decima. Sel seme passa vn'anno, il raccolto non ti passarà bene. Ogni seme, seminasi a Luna crescente. Se la tua villa ha troppo boschi, dirà dagli i più grassi, e mettegli a coltura, ma mettegli fuoco, che te l'ingrassarà, e szerbarà.

Vsarono i Greci si saputi, corre, e raccorre l'oliue, p mano de fanciullezza vergine, dicendo loro, tal albero esser consecrato alla castità.

Il Lupino, e Veccia arasi sotto fioriti in herba ingrassano: ma maturando nò: anzi imagriscono il terreno.

Il campo humido vuol assai letame, ma il secco meno.

La vigna in sito aprico: e caldo lauoralo per tempo: ma in freddo, tardi.

Tutti i lauori di villa (ascoltami o pigro contadino) nõ s'ĩtẽdono esser fatti troppo a buõ hora, nè troppo tardi, se si faranno otto dì prima, o otto dopo. Tutti i seminati s'allegrano ne luoghi larghi, grassi: e c'hã un bel sole. L'Orzo ĩ humido more, in secco frutta bene.

Se fussi astretto operar qualche cosa in terreno salso, fallo, auanti l'inuerno, perche dalle future pioggie sarà lauato, & alquanto purgato.
Tutte le piante, o semi per ripiantare sian messe in terreno, nò troppo grasso, nè magro, acciò meglio s'allignano per tutto.
Le sassa ne campi d'inuerno son troppo freddi, e d'estate troppo caldi; si che nuocono ad ogni tempo, a seme, piante, e vite; però leuagli per ogni modo.
A benche il cõtadino sia tuo, e sappi lauorare, cõ tutto ciò nõ te ne fidar sempre; ma vedi pure il fatto tuo, pche nõ abusi la tua domestichezza, intẽdimi o Fra Zorzo Cappalone, e tu Frate Alessio dalla bastardina? E vero che il barba Stefano è un lauorãte cõpito: Ma Zouan Broccai zanza troppo, come dottore della uilla: pò dich'io stagli sopra, e uedi il fatto tuo.
Commanda, ma non con superbia, nè con timidità, perche manco mal è esser seuero, che crudele.
Non mangi il padrone di nascosto, ma sempre cõ li altri, e del medesimo cibo.
E ben fatto ascoltar tutti; perche ciascheduno abbonda nel suo senso. vn frutto, vn polo, vna siepe; e cose simili, dico al suo tempo opportuno. e stiasi bene prima con suoi vicini.
A mangiare, e lauorare, fa che cõtadini stiano più uniti, che si può; acciochè tu vedi tutto il fatto tuo, altrimenti t'vccelleranno, fra Zorzo mio.
Non sia tutto'l giorno il contadino alla città, & ogni mercato non gli vadi, se non per gran bisogno, perche

che a questo modo il contadino s'impoltronisse, viuendo alla bettola.

Nō si lascino far zappelli, nè sentieri p cāpi. Nè si tenghino se nō tanti garzoni, quanti bisognano, e niēte più. Sia la fameglia più pſto ubidiēte, nō contraria.

ra Zorzo mio, fatti leggere questo libro, che ti sarà di honore, e d'utile assai e prega per me, che t'hò dato l'habito, & a bocca t'ho insegnato qualche cosa.

Pronostico naturale per la Villa.

IL Ciel sereno, rosseggiante, mostra venti. Il Sol palido d'estate, mostra tempesta: Tramontana, porta sereno: ma N. porta pioggia.

Nel leuar del Sole, correndo le nuuole a tramontana, mostra sereno: Ma leuando, o tramontando con foschi colori, notifica venti.

una pallida, mostra pioggia: rossa venti; ma bianca, sereno.

una nuoua, non apparendo dopo'l quarto giorno, mostra assai pioggia: Ma se nel quarto giorno si vedrà bella sperasi sereno: e se nel voltar sarà bella, s'aspetta bei tempo: ma rossa, venti, e se nera, pioggia.

Doi archi in cielo ad vn medesimo tempo, danno pioggia, & anco verso l'Occidentale, pioggia: ma verso Leuante, sereno. E quando il Sole risplende solum, all'Occidente, mostra acqua.

a fiamma del fuoco palida, e tremola d'estate, mostra gragnuola, e le brascie coperte de ceneri, pioggia, la lucerna tirando qlle scintille: o che sù la cima del

stoppino, ouero lucegnolo, v'è q̃l funghetto: o quã-
do il lauezo fuori uia abbruscia, è segno di pioggia.
Quando le pietre a tecchio, son molto bagnate; che il muro suda; o il sal è bagnato, o la carne salata di ogni sorte, gocciola: o i buoi calcati tutti da vna parte, o che si leccano il corpo, e quando si mordono i piedi è segno di pioggia.

E segno di pioggia ancora, quando l'vccelli aquatili guizzano per l'acqua: quando le Rondoni, uolando sopra l'acqua, la battono co'l petto, e con l'ale, quando le mosche, zenzale, tauani, e pulci, pungono più del solito: quando le formiche traportano le sue oua da vna tana bassa ad vn'alta: e che le talpe, più del solito forano la terra: e che le capre, e pecore, pascono più auidamẽte del solito: e che il gallo canta più e fuori d'hora, e che si spoluerizza con le galline: & le rane gracchiano alla strangolata, e che l'Asino crolla il capo con l'orecchione: e che le passate strillano tutte unite: e che il cane si riuolge per terra, cauandola: e che il cesso puzza più del solito: e che i piedi sudano molto: e che i membri dell'huomo, massime de podagrosi, franciosati, e de' vecchi dolgono nelle giunture: e che la gatta si laua il capo dalle orecchie in sù: i fiori, & acque odorifere, mandano più odore: e che le nostre mani sono più ruuide del solito: e che il suono delle cãpane è più acuto: e che la corda del carro nõ si può ben distendere: ogn'una de questi è segno di mutatione di buon tempo in pioggia, o in nuuole, e tutte queste cose le deue osser-

uare il buon Contadino, pratico nella uilla, acciò facci le sue facende, più accommodatamente.

HOROLOGIO DA VILLA per sapere, che hora è, quando non v'è nè Gallo, nè Campane.

Osserua questo.

QVattro giouani in viaggio, ad vn'hosteria, tutti in letto. di notte, verso l'aurora, nõ sentendo nè Gallo, nè Campana, dissero fra loro. che sia giorno, per marchiare?

Disse in risposta, vn Napolitano: Io credo, che s'auicina il giorno, e me n'accorgo, perche non hò più sonno. Il Fiorentino disse: anch'io credo, che s'auicina il giorno perche mi sento lo stomaco molto leggieri. Il Piacentino disse: io giudico, che sia giorno, perche non mi posso cauar l'anello dal dito. Et vn Milanese disse: al certo, ch'è giorno; perche nè io ho più sonno, ma ho gran fame, e mi moro di cacare, perciò leuiansi quanto prima. Giusto horologio per certo, batte a tempo, e rare volte falla.

Prouerbij Rurali.

SE tristo è l'anno, ch'è detto Bisesto,
E quel, che siegue, pur sente del mesto.
Quando la mosca si vede al Gennaro,
Che'l contadino conserua il pagliaro.
D'Agosto, ammazza il gallo, e dopo piglia,
De panni, per vestir la tua famiglia.

Si dice in villa questo, che la zappa,
Apporta seco il rudo, & anco l'acqua.
Nell'apparir i fior de spin prugnuoi,
Gran fame sentono le vacche, e buoi.
Quando, che'l bianco spino vuol spuntare,
La sagina conuienti seminare.
Quando la vite teme la freddura,
Dalle del sarto, la ritagliatura,
La vite, dico quella di collina,
Vorrebbe ogn'anno vn poco di pollina.
Quando si sente il Tron, prima del Cuch,
Sterleggia il campo, come fusse stuch.
Auien, che Marzo và con Marzaria,
Il Bue all'herba, & il Can all'ombria;
Ma suol venir souente vn tal ritorno,
Che torna il Bue in stalla, e'l Can nel forno.
Disse'l frumento d'April non venire,
C'hor mai, son grauido per partorire.
Ma vien di Maggio, e vedi quel c'hò fatto,
Coprendo la campagna affatt'affatto:
E poi se vi ritorni là di Giugno,
Certo ti rempirò di grano il pugno.
Il Cece dice, fatt'in là fratello,
Se vuoi, che noi facciamo vn bel castello.
Ma Fagiolo dice, vien quà mia sorore,
Volendo, che facciamo il campo in fiore.
Quando che'l monte è più ricco del pian,
E quando il lepre corre adietro al Can,
E quando Moglie batte il suo Marì,

Tre

Tre cose sono queste a mal partì.
nfiorita la Faua, dagli l'acqua,
Sino alla cima, fà che ella risciaqua.
i vede, che la neue Decembrina,
Più volte per tre mesi ella confina,
E se non seguita vna lunga pioua,
Per quattro mesi, pur se ne ritroua.
Vuoi buon fauaro? Semina al Gennar,
Ma guarda bene, non ti gli auezzar.
Se Marzo è sciutto, poi d'Aprile pioue,
Aspetta grano assai, & assai coue:
E poi, se Maggio, ti riesce hortolano,
Aspetta, paglia assai, ma poco grano:
Ma per l'opposito, s'è poluarento,
Aspetta poca paglia, e assai frumento.
Febrar lucerta mette fuor la testa,
Dubito assai quell'anno di tempesta.
Verno, ch'è senza neu, trist'il frument,
Poi che quell'anno il verme aguzza il dente.
Se gran non vedi il piano, và in montagna,
Et iui stà godendo la Castagna.
Non lodar mai (intendi o Contadino)
Tua bella moglie, caual, o buon vino.
Quando il Natale vien in Domenica,
I Buoi venda il villan, per tor Melica.
E quando l'anno poi ti riesce in despa.
Và stretto in cintola, come la Vespa,
Ma quando il Marzo, hà cinque Venerdì,
Aßai pane ti mostra, & poco fi.

E quando il nouel primo non rende frutto,
Penuria accenna, per quell'anno tutto.
Il mese è buono, se'l calende è tristo,
E pe'l contrario, più volte l'hò visto,
E dopò guerra, con peste, e moria,
Aspettane d'hauer gran carestia.

Auiso molto importante, per quello che vuol comprar vna villa, o possessione.

HOrsù, col nome di Dio, della gloriosa Vergine del Carmine, e di Santo Eliseo nostro Profeta Carmelitano, & Argicoltore.

Colui, che nell'arte dell'Agricoltura desidera eßer pratico, conuiengli pratticare, la di cui pratica abbreuiasi con la teorica, e famigliarità di questa presente opera leggendola, studiandola, e considerandola più e più volte.

Dopo questo, fia dibisogno, credere senza dubbio veruno, quanto t'ho detto in questa mia opera. Perche non credendo, tu non faresti profitto.

Però tu vedi, che quel fanciullo crede al suo Maestro, che quell'è una, e q̃ll'altro vn b, e non ricerca altro. Chi studia Retorica, crede a quanto scriue Cicerone: Chi studia leggi, crede a Bartolo, chi studia grammatica, crede a Prisciano: e chi studia filosofia, crede ad Aristotele, qual scrisse per nostro documēto. Oportet adiscentem credere.

Così tu hai da credere a quest'opera mia, indubitatamente: fondata sopra l'esperienza, dotta maestra:

ſopra la ſcienza prattica, & alta dotttrina de primi huomini del mondo, Greci, e Latini, c'habbino ſcritto in tal materia di villa ducent'anni auanti l'Incarnatione di Noſtro Signore.

Che furono vn Marco Varrone dottiſſimo Senator Romano Virgilio, Columella Conſtantino Ceſare. Poi vn Paladino Rutilio: un Marcello Fiorentino. Ariſtile Mattiolo, Plinio, Galeno: laſciando di dire i Moderni, come il Signor Gallo; Carlo Stefano: Gabriel Alfonſo: Camillo Tarelli, & tant'altri, i cui ſecreti, e modi di gouernar ville, ſono cõ faciliſſima maniera regiſtrati in queſta opera preſente. per mano mia, prattico, e teorico verſatiſſimo in queſto negotio di curar la villa.

Eßendo io hormai canuto di ſeſſant'anni, mentre ſcriuo queſta opera che tu vedi. Eſſendo io dico verſato in ogni attione di uilla, come di piantare, inneſtare, potare; ſeminare, vendemiare, et in ſomma prattico conſumato: come tu ſtudiando queſta mia fatica, dirai come dico anch'io, e non ſarai punto ingannato nè frodato.

Oſſeruami dunque principalmente quì, a queſto gran paſſo.

Prima ſe vuoi comprar vna villa, non la comprare d'altrui danari: perche facilmente in breue ti conuerrà uender la uilla per la metade meno di quello, che ella ti coſta, per reſtituire i danari a chi te l'hà impreſtati.

Ouero pagarai il cenſo di quei danari a ſette per cen-

to, e tù dalla villa, a pena nè cauerai due.
Si che tira qual capo tu vuoi, c'hai perso, sei ispedito, ò fallito per dir meglio.
Ma se hai danari, che son tuoi, ma hai debiti: io ti conseglio più tosto pagare tuoi creditori, che comprar villa: Perche i termini vengono, e facilmente ti potrebbono far vendere la villa a prezzo vile, così restaresti senza villa, e senza danari.
Ma hauendo danari tuoi senza debiti alle spalle, lodo, che tu compri vna villa, più tosto, che nè far censo, che pensa, nè che comprar casa, perche tosto casca.
Ne t'impedire di Molino, che con sue continue spese. ti mantiene le girelle nel ceruello.
Nè anco deui dare tal danari a mercanti mancanti, che sin che non son morti, non si sà mai quanto pesino, si che di mercanti, delle volte aßai ti riescono mancanti.
Più tosto vorrei comprar terra, che tiene, e si mantietiene, eßédo, come dirò da basso, fatte le cose con tutte le necessarie cautelle della Masina.
Perche anco quì v'è che dire, & aßai da pensare, in comprar terre: si che n'è nato quel adagio trito.

Chi compra terra,
Molte volte compra guerra.

Essendo, che è più pericoloso comprare, che vendere.
Perciò apri ben gli occhi, quando vuoi comprar questa, terra, e villa: e sappi principalmente sè la villa i podere, o terra, che colui ti vuol védere, è sua, che gliela lasciò? da chi l'hà hereditata? quanto tempo

è, che

è, che la possiede? è sottoposta a fedel commesso? fatti mostrare il testamento di chi gliela lasciò.

Vedi s'è libera da decima, datio, se paga alla Chiesa, se ui son assicurate sopra doti delle donne: s'è de Pupilli, o Orfani. S'è appresso a fiumi, o feudatarij: Se è in frà buoni vicini.

Se è in luogo de cõfini, doue di continouo vi sono sgherri, o banditi.

Se facilmente vi tempesta, o vi nebbia, o vi brinan le viti, o se vi nasce buon'acqua, buon vino, e legna ꝑ le viti, & anco da brusciare. Sappi se fusse impegnata, o fatto sopra qualche censi: informati da Massari, e contadini, perche costui vuol vendere? se egli fa o per bisogno, o per essere la villa cattiua, & altre cautelle simili, ti conuiene astrologare.

Perche pe'l più delle volte, credesi comprare vna uilla, e si compra tigna, o lite, che ti fa poi morire fallito, e (ch'è peggio) disperato. Essendo, che questa pratica si uede giornalmente, che più sono gl'inauertiti, e pazzi compratori, che i pazzi i venditori. Non ti scordare quest'auiso, altrimente ti conuerrà passeggiar per palazzi, pazze, e per studij de notari, e pela menchioni, e con liti perderai etiam che vincesti l'istessa lite: hor pensa come andarebbe, se perdesti tal lite. Compra dunque la villa: ma vende la casa alla Città, con queste cautelle, che t'ho detto, e che ti dirò hor hora.

Altre cautelle, per chi vuol comprare vna villa.

Oltra le predette cautioni, volendo comprar detta villa sicura, auertisci, che non vi sia fiume grosso da passare senza ponte, come Trebbia, Taro, Nure, Pò, e simili cose, che pe'l più delle volte, o che non si può, passare, o passando si casca nell'acqua, e molti s'annegano; gran timore, pericolo, & danno parmi, che sia questo, per auertirlo bene.

Cōprala lōtana da strade correnti, e maestre; lōtana da tiranni, da torrenti, da fortezze, da rouine, o libbie.

Da villa c'hà nome cattiuo: da genti, che fan del ricco, e sono scrocchi, e fan professione di torre la robba, l'honore, & anco la vita al vicino.

Fra tutte l'altre cose, rāpicati su'l più alto albero, che sia in detta villa, e sia d'inuerno che l'Alberi non habbino foglia, e risguardati ben d'intorno, a mezo giorno, che non sia nebbia: ma chiaro sole, & se per mala sorte tu uedi fiume, nō comprare quella uilla; pche etiandio, che sia lontano, può esser, che fra poco tēpo sia appresso: e tirata giù da detto fiume, che vuol dire in Greco, Reo, cioè cattiuo, e pericoloso.

Comprala alla crida, fa che quel, che ti vende ti dia cō esso seco vn'altro cōuenditore, alla crida però fatta con tutti i suoi trattati instrumentati, secondo l'vso del paese e fa conto, che quella poca spesa sia vn nulla: però che ella non ti rincresca. Perche simil cautelle fan dormire sicuro, senza le quali resti confuso,

so, e molte volte senza villa mal comprata.
Comprala (s'è possibile) appresso della Città, e che vi sia buona strada anco per i carri, che passino anco venir d'inuerno: Cosi per esser vicina potrai andarui presto, & a piedi. Si che il tuo Massaro sempre teme, che tu non gli arriui sopra alla sprouista: d'onde auuiene che ti darà manco danno: però si dice, che il Padron in uilla è una grã febre del Massaro, & sanità della massaria.
Compra s'è possibile, che ella sia vnita de campi, & appresso alla casa, siano detti campi. E non sappi mai il tuo Massaro, il giorno, che tu vuoi andar fuori in villa, nè quando vuoi ritornare alla Città.
Và fuori non sempre da un'hora, nè da vna sol strada, ma hor di mattina, hor di sera hora a mezo giorno. Quest'hore intempestiue molto le teme il tuo villano, dubitando che non lo ritroui in qualche frodo.
Così la villa vicina ti riuscirà, per altri diuersi beneficij, perche la condutta s'hà ꝑ poco prezzo. Le robbe più vagliono alla villa uicina, che alla rimota; perche la facilità del grano, vino, legna, fieno, strami, frutta, e cose tali. Compra verso sera; perche la mattina andando fuori, e ritornando dentro, la sera il sole sempre ti batterà nella schena, ma se altrimenti, sempre ti darà nell'occhi. Comprala ben vestita di alberi, frutti, viti; e casamenti nuoui, fatti in calcina, con suoi pozzo, forno, solari, stalle, &c.
Comprila con le semenze adietro per ogni modo.
Sia più tosto in piano, che in colle, e più presto in colli-

na, che in montagna.

Non sia più lontano di cinque, o sei miglia: altrimente val più il prezzo della condutta, che la robba, che si conduce.

Che vuoi far di villa in montagna, stando tu al continuo alla città, laui il capo all'Asino, più spendi, che non caui, t'affatichi per impouerire.

Procura dunque comprare appresso, più tosto poco, ma buono, e commodo.

Oltre che auanzerai la caualcatura, e sua gran spesa. ogni giorno stãdo fuori un pezzo del giorno, uedrai tutta la villa, chi và, chi viene, chi trauersa, chi dãneggia, chi taglie, chi ruba: e così tosto rimediarai.

Comprila dico di terreno buono, da ogni frutto, graßo, e nero, questo fa buon pane, la terra bianca, val poco, ma la rossa peggio: di questa nõ te n'impedire.

Voi conoscere bene, se la villa è buona? guardaci a mezo Giugno, come stan i fromenti, faue, e veccie: vedi s'hà bella spica, o teca, s'ella è lunga, e piena: se la paglia è grossa, e la spica fa collo d'impiccato, dico poco auanti che si mieta.

Non l'andar a vedere di Maggio nò, perche quelle tante foglie ingannano molti.

Se fuße metuto, vedi quante coue, o fascetti ha fatte, e quanto grano han fatto per ventina, e quant'è la semẽza, & essendo battuto, ricerca il medesimo, e vedi se u'è del pagliaio, bella catasta di legna, belle viti, di che sorte; e se sarà possibile, voglio, che tu assaggi il vino di detta villa: sapendo se si mantiene

d'esta-

l'estate. quanta legna fà, e se v'è alta catasta, quanto fieno fà, e s'hà ragion d'acqua viua, o morta.

[Co]mprala ti dico, osseruato quãto t'hò detto che sia buona, e fruttuosa terra: e p maggior certezza tua, vedi detta villa, almeno tre volte, in diuersi tẽpi, e distante, com'anco da mezo inuerno, e quando si scalua, o pota, e miete: vedrai come è legnamata, come hà capi le viti, come colano i campi, o nò, se son morticci, o sani quei prati, e campagne.

[Co]nsegliati con quei paesani contadini in secreto, se quella terra è da grano. ouero da mattoni, o da pallottole: apri ben l'occhio a questo, tal volta, che non sij vccellato.

[D]icono i Theorici di uilla, quel esser terreno buono, che tira al nero, & oue si veggono come albere, salci, et altri legnami d'ogni sorte. crescere presto, grosse, di bracciata: che pontano assai rami in breue tempo: notabile inditio, che da basso ui è humore in abondãza: il che non auiene a certi terreni rossetti, arenosi, o sabbioniti. Hor quanto a queste cautelle bastano.

Dell'aria buona.

NOn basta, che tu compri la tua villa in buono terreno, con le sopradette circonstanze: ma di più t'auiso, che tu la compri ancora in luoco, doue sia aria buona: E più importante l'aria buona, che la terra buona.

[C]he vuoi tu cõprare uilla, ou'è l'aria infetta, maligna, e pestilentie? là doue sino i uolanti fuggono, pche nõ

vi ponno habitare? e ſino le piante vi muoiono.

E ſe vuoi villeggiare per quattro meſi dell'anno, con tutta la tua fameglia, non vedi, che per tal aria ſi danneuole, ti conuerrà tutto'l giorno mandar alla Città per barbieri, medici, medicine, caſſie, ſiroppi, in criſtieri, e ſimili odioſe mercantie?

Poi fatto'l ſeminato, verrai alla Città, oue tutto l'anno ſarai amalato: con pieno il capo di quell'aria ſi velenoſa. Perciò ſe tu ſarai giudicioſo Padre di famiglia. auertirai molto bene, ſpendere bene i tuoi danari in vna villa d'aria grata, piaceuole, e che ſana l'infermi, e non ch'inferma i ſani.

Sia dunque l'aria non corrotta, nè da paludi putrefatta. Non troppo calda, nè troppo fredda: non troppo humida, nè troppo ſecca: o ſtemperata; non troppo ſcoperta, nè troppo adombrata: non troppo alto, nè troppo vallato; perche da queſti eſtremi generaſi aria cattiua, che con l'alito ſpirando, e reſpirando, entra nel corpo humano, e principalmente vaſſene di lungo al cuore che da ſi triſt'aria vien inuolto, e reſta tutto triſto, e indiſpoſto, e malinconico: il qual amorbato, tali rende tutto'l corpo, qual preſto diuiene gonfio, giallo, ſenza appetito, e preſto finiſce i giorni ſuoi. Queſto è il frutto, che hai cauato dalla mal'aria della tua infetta villa, ma l'aria buona, e ſana, ſe tu ſei infermo, toſto ti purga, e ti riſana: ti tiene allegro, ridente, colorito, tutto graſſato, pinotto, e con buono appetito.

Ma tu mi dirai, come potrò io conoſcere ſe l'aria di tal

villa è buona? oh te lo dirò io, Dall'effetti conosconsi le cause: Come dal fumo si conosce che v'è fuoco. Dicono i naturali, che quell'aria è sottile, e buona, che subito nascosto il Sole, si raffredda, e subito nell'apparire si riscalda. come quella, ch'è facilis apprę hensionis; *dicono: Ma l'aria grossa, paludosa serpentina, & infetta, opera all'opposito, ti constringe il cuore, che a pena puoi fiatare, e vedendola come antro oscuro ti fa malenconico.*

Conosce l'aria buona della villa, quando gli huomini campano assai, robusti, coloriti, rossi, donne belle: e polite, e che ballano, o cãtano volõtieri: questo è vn euidentissimo segno d'allegro cuore, e di buon'aria. Quãdo alle loro vicine hosterie ui si balla, i giouani cõcorrono tutti vestiti da festa con la penna del gallo nel suo capello: e che sono armigeri, e fra l'altre cose, quando han buona uoce, nell'aurora leuãdosi per dar mangiar a buoi, che nel mezo dell'aia uociferano cosi forte, come il cane che abbaia alla luna, e q̃lla voce ribomba 2. e 3. miglia: ottimo segno d'aria sottile, e buona, tanto cacciano quella gran voce, perche hanno buono stomaco, petto, e fianco.

Quell'è buon'aria, doue i fanciulli presto si snodano dalle fascie.

E che, cosi presto imparino a caminare, e fauellare, correndo dietro alli animali col bastone, essendo egli no per anco, così pargoletti, e piccini. Effetti infallibili d'aria grata, sottile, allegra, e buona.

Se vuoi piena informatione di ciò, e del remanẽte, in-

uita

una a disinare con esso teco vn contadino vicino di quella villa, e dagli ben da bere, che lui ti dirà tutto, e senza menzogna, e ti ragguaglierà d'ogni cosa. e della qualità, e quãtità del terreno, dell'aria dell'acqua, del vino del grano, della legna, de confini ti saprà mostrare sino dal primo all'vltimo termine di detta villa.

In questo modo, spero che non sarai ingannato nel comprare la villa, e per aria infetta, non t'occorra stentare, nè litigare con la morte, nè dar guadagno a medici, nè manco a speciali.

Raccordãdoti di quel detto Catonico a q̃sto proposito. Aria buona, e terra buona: chi compra altrimente, è degno di catena, o almeno d'eßer messo sotto tutella de parenti suoi.

S'è possibile, la tua Villa habbi acque assai, e buone.

Compra la tua villa in parte abbõdeuole d'acqua viua, e vicina: l'acqua dicesi abbondanza, & hauer penuria di quel che Dio hà creato in tant'abbondanza, quindi gran danno nasce ella pouera, & arida villa.

Non sai che in Latino si chiama Aqua? nome composto d'vna propositione, e d'vn relatiuo.

Che chi vuol dire. dalla qual acqua ne nasce abbondanza d'ogni cosa attinente a villa.

E doue non ci son quest'acque, la villa frutta la metà meno.

l'acqua inasti tutta la villa, dai bere commodamẽ
e col fiumicello, che ti ſcorre a canto al cortile, ad
ogni ſorte di animali groſſi, mezani e minuti: oltre
che la Maſſara laua meglio, con più nettezza, e con
manco ſpeſa i panni lini della fameglia, quando fa
bucato, e con molto meno, fatica, e con più preſtezza, e candidezza.
Ti parlo poi del beneficio, che sẽtono i porci d'eſtate
a rifreſcarſi bene ad ogni lor voglia, le pecore, capre, le galline, i polcini, che con queſto ſi leuano la
pipita.
Non vedi come l'Oche, & Anitre ſi godono, nette,
polite, e graſſe, tracchegiando, e paſcolando per
l'acque?
Senza queſt'acqua. come farai letame aſſai nel tuo
cortile? e buono?
Intorno al cortile dunque procura, che vi ſcorra queſto
fiumicello: che anco ſeruirà per buona ſiepe, riparo,
e muraglia, che terrà lontane le brigate, che indi
paßano: oltre che affocandoſi i fenili (che Dio non
voglia hai quì pronto il proprio rimedio.
Seruirà ancora per riſciaquare le gambe a caualli, a
buoi, & a i figliuoli la ſera, prima che la Maſſara, li
metta a dormire, I contadini ſi gli lauano dentro le
mani, e qualche volta i piedi: ma più toſto le vanghe, & zappe, & altri ſudici inſtrumenti, e vaſi
ruſtici.
Mancandoti queſta commodità d'acque viue, per ogni
modo ti conuerrà ſupplire con acqua de pozzi,
o de

o de pozzoni oue colino acque piouane, o con belle cisterne.

L'acqua del pozzo seruirà per le cose humane: quel re dutto d'acque nella pozza, seruirà per bere le besti per Oche, Anitre, pollami, e per molt'altri seruitij.

Doue non si può hauer acqua di pozzo per tropp'altezza, faccisi ad ogni modo la sua cisterna, ben fabricata, et in commodo loco, che si possino raccorre l'acque piouane, che da tetti scendono.

E ciò in collina, ad ogni modo bisogna.

E chi potesse hauer qualche fontanella, per condurr alla tua villa, o che bella, & util cosa: perch'ella seruirebbe e per bere, e per lauare, e per adacquar la villa, in certi tempi, luochi, e stagioni.

L'acque buone son queste.

L'Acqua, che nasce da sassi è buona. L'acqua, che vien da fiumi netti, è buona.

L'acque de fiumi, e fonti, che scorrono verso il Leuante, sono buone.

L'acqua è buona, quando è chiara, limpida, e sottile, co cui tosto si cuocono i legumi.

L'acqua più leggieri, quell'è la più perfetta, l'acqua piouana, è tanto sottile, che per la sua troppo sottigliezza tosto si corrompe. L'acque de pozzi, sono co si là: secondo la vena d'onde che scaturiscono.

L'acqua sarà godibile, quando che da paludi, nè da vena sulfurea verrà; ma più tosto haurà bel colore, nō fangosa, ma più tosto limpida, e bianca.

L'acqua

cqua, dicono alcuni, douend'eßer buona, sia all'oppo
sito del vino; cioè non habbi nè odore, nè sapore, nè
colore.

cqua è buona, quando d'inuerno è calda, e d'estate
lla è fredda.

cqua buona, da suoi effetti si conosce: quando, che'l
miserabile cõtadino ne beue tutto l'anno, p sua ma-
la disgratia: Con tutto ciò, tu lo vedi sano, fresco, do
po'l disinare roßo, ride, salta, canta, uocifera più d'un
Pauone, e cõ tal voce cãpagnuola, stilla sino al rim
bõbo ch'arriua alle stelle: e netto di gola, nõ gli duo-
le mai il capo, nè meno lo stomaco: nõ si gli gõfia il
polmone, non patisce dolor di corpo, nè di fiãchi: nõ
sente renella, nè pietra, nè hà difficoltà orinando.

on è si tosto giorno, che mangia, come affamato, poi
tira quattro sorsi d'acqua, e vassene via saltando,
e cantando: tutti questi sono inditij manifesti, che
l'acqua è buona.

a sorte, che l'acqua non riuscisse mò cosi buona, per
gusto del contadino, non te ne torre molto fastidio:
perche il rimedio, con poca spesa è parecchiato.

co se l'acque fussero quasi velenose, perche il conta-
dino ha in pronto triacca, che gli leua ogni bruttez-
za: & è questa, agli, porri, cipolle, scalogne, &c.

Cauto instrumento della compra della villa.

HAuẽdo la villa, che hai visto, tutte le sopradette
qualità, o in gran parte (è impossibile che vna

villa

villa poßa hauer tutte le dette qualità) e che sia almeno appreßo, habbi buone strade, e sia unita, di buona terra, et aria: et che stãdo alle fenestre di sopra tu la poßi scoprire; Io credo, che tu la potrai cõprare.

Però trattando del prezzo, auertißi a non esser corriuo, và piano, e cauto.

Mostra esser freddo, e non n'hauer molta voglia.

Scopregli i difetti, imperfettioni, & incommodi, se ne hà: cattiua strada, teme la nebbia, il vino non si mãtien vn'anno.

Casamento vecchio, e murato in creta, i campi morticci, e distanti, si che frutta poco.

Saran queste occasioni di fargli abbaßare il prezzo, e tanto più, se fusse lontana con cattiue strade.

Compra buon mercato, se vuoi parere buon negotiãte: e piacendoti la villa, non ti vinca l'auaritia, e se ti commoda, spende allegramente.

Colui che vende, ti dia vn'altro conuenditore, s'obblighino de euictione, insolidum, in amplißima forma come dißi di sopra.

Tù compratore della villa, fà che'l tuo Notaro sij rogato dell'instrumento della compra: e sia reuisto prima, che si recita dal tuo Auocato, ben cautellato, o presente quando si recitarà.

Perche chi vuol bẽ pagare, ꝓcuri ogni sua sicurezza.

Dagli più danari alla mano de contanti, che sia poßibile, q̃llo gli resti, non pagare a 7. ꝑ cento: ma al prezzo di quello, che s'affittarebbe q̃lle terre, ad ratam d'vn tanto la pertica, cioè della cauata di quelle.

E sap-

sappi, che chi bene instrumenta, dorme sicuro.
a se l'instrumento zoppica, ti sarà fra diece anni, tol ta la villa, e come disperato morrai: per esser stata fondata la tua compra sù l'argento viuo. hauēdoti colui venduto cosa, che non era sua: già impegnata, con sopra danari a censo, creditori anteriori, altra uendita, con patto &c. dote, depositi, conuentioni, e simili garbugli, che ti faran parere vn'oca con poco ceruello.
tanto, credendoti d'esser bene a cauallo, tu ti ritroui a piedi, con le mani piene di mosche. Però studia bene questo libro, e fà quanto t'hò detto, che così mi darai mille benedittioni.
uertisca molto bene a quest'altro passo: Cōpro, c'haurai questa benedetta uilla, e se fuße ignuda, senza casa, & alberi, non la vestire subito non gli fabricare, sino ad un par d'anni: anzi se ui fusse qualche grossi legnami, taglia del piedi, e questo sarà un meglio impossessarsi: In tanto, se qualcuno pretendesse, che la compra tua non fusse buona: comparirà, e se per sorte la vendita non andasse innāzi, haurai questo, che non hai speso in fabrica, hai goduta la poßessione, & hai goduta quella grossa legna: in questo modo non si puo perdere molto: e fra tanto ti farai pratico della villa tutta, de campi, e domestico di quell'aria, e sito: si che non comparendo chi s'opponga alla tua cōpra, fatto pratico potrai cominciare allegramente a far i tuoi disegni della fabrica, per detta villa, come diremo quì sotto.

Sito per fondare la casa della villa.

PEr certo, che non è poco sapere, e ben giudicare al Padre di famiglia, fra tutta la uilla, e sapere trascieglere il sito, o luogo migliore, e piu commodo, per fabricare il casamento di detta faticosa villa.

Perche quest'è la prima pianta piu nobile, e necessaria che s'habbi a piantare nella tua comprata villa.

Ho visto alle volte certi ignorantacci fabricar case, in lor ville in siti totalmēte sproportionati, bassi, humidi, pericolosi de ladri, de fiumi, di foco, de lupi, de serpi, e altre simili cosaccie, ĩdegne di uista, e de pēsieri.

E qſte cose l'ho osseruate in moltissimi paesi: massime andando per due uolte a Napoli, per ordine del Reuerendissimo General nostro Gio. Battista Rossi, Rauénate, e per ordine dell'Illustrissimo Sig. Protettore nostro Cardinale Pinelli: e stando là per Priore, e Vicario Generale di quel nostro Cōuento si magnanimo di Napoli, oue caualcando anco per lo Regno, io cōsideraua le ville, e fabriche sue, uedēdo case in uille mal piantate per conto del sito, e uedendone anco di ben situate, in cui mirando, tutto mi godeuo, di si degna vista, albergo, e commodo, sì per Padroni, come anco per i suoi lauoratori contadini.

Conuien mille volte pensare, discorrere con più muratori, et ingignieri, & anco sarà bene far ragionare i cōtadini, & intēdere il parer di tutti, oue gli parrebbe bene, & meglio piantare la casa di detta villa.

Questo giudicio non si può far bene, se prima non si ha

in pratica famigliare, tutta detta villa, & sito.
rche conuien considerare, che la casa della tua vil-
la, non starà bene; essendo fabricata nella più bassa
parte di detta villa, ou' è aria pessima.
on stà bene sita appresso a publica strada.
mi piace nè anco che ella sia fondata appreßo ad al
tra casa, di villa d'altri; ma sta meglio da se sola.
on stà bene appresso a foße di qualche fortezza, oue
sempre son serpi, rospi, tarantole, scorpioni, & simili
bestie spauentose.
on stà bene appoggio a Chiese, per buoni rispetti de-
uoti; oltre che iui d'intorno sempre v'è humido, os-
sa di morti, e cose simili degne di gran rispetto, e ri-
uerentia.
on stà bene sotto d'vn alto monte, o folto bosco, ver-
so niun' hora, nè in capo della villa, perche è poi trop
po distante dall' altro capo: ma meglio stà verso il
mezo.
antala dunque, e fabricala, giù di strada maestra,
oue, è strada campestra.
rche sita su strada maestra, sarà com' vn' hosteria, al
bergo, e ricetto commune: oue concorrono diuersi,
che ti rubbano, e dãneggiano, ĩ diuersi modi, et cose.
on ti curare che sia in buono terreno, nè doue sia bo-
n' acqua, ma falli ou' è buon' aria: perche quanto al-
l' acque al fine, pozzi non mancaranno.
antala in alto sito piu che si può; e cauando la fonda-
menta, sempre getta tutto quel terreno dentro in ca
sa, fenile, e stalla: così la casa rimarrà piu alta, sana,

 ario-

ariosa, e sicura dall'aquerij.

Se vi fusse qualthe alto sito di ghierrone, e zerbido, forsi nõ sarà male seruirsi di quello, per tal sito: perche seruirà con molt'vtile.

Quanto alla grandezza, conformati alla proportione della villa. Se sarà gran villa, gran sito, torrai: se la villa è poca, senza speranza d'aggrandirla, bastarà poca fabrica.

Perche non stà bene a gran beretta, poco ceruello.

Nõ mi piace che le case in villa siano tant'alte, nè bianche, nè superbe: ma più tosto di fuori brutte, & di dentro se non cosi belle, almeno buone, sicure, & con tutte le sue commodità.

Perche essẽdo così belle & alte, si veggono di lontano, e sino i soldati gli corrono a far del male.

Sia però fabrica in calcina non di creta: acciò sia perpetua.

Sia il sito sempre, che l'vsci, fenestre, e portico, risguardano verso mezo dì, o ver nona, parte allegra, e sana.

Su l'entrata del cortile, sarà il fenile, poi la stalla, po la casa del Massaro, poi la casa del Padrone, con sopra la colombara: così sarà netto sito quel del Padrone; come lontano dalla stalla.

Se'l Padrone è ricco verso mezo dì, saran le stanze d' sopra per l'inuerno: e verso nessun'hora, quelle per l'estate fresche, e piaceuoli.

Si che stando il Padrone da basso sù l'vscio sotto'l portico, e di sopra alle fenestre, uedrà tutt'il cortile, anzi,

zi, uoria che la colombara hauesse quattro fenestre, per poter meglio scuoprire tutta la villa, chi và, chi viene, e ciò che si fà, iui d'intorno.

Dentro i luochi del Signore, vi vorrei ogni commodità, che si sappi desiderare, acciò che l Padrone più di buona voglia gli habiti, non curandosi tanto, de commodi della Città: hauendoui camere fresche per l'estate calde pe'l verno: camere appartate per le donne, per i figliuoli per lo Maestro da Scuola, per le donzelle, serue, & anco per qualche amico, o forastiero, quando che occorre, perche ciò facilmente auiene, come ogn'vno sà.

Et che quest'appartamenti, si terreni, come d'alto, habbino i suoi vsci con ferri, e chiaui, con sue finestre alte, strette, con ferrate ben accõmodate, e sicure perche sicuro, si vi potrà habitare.

Quiui verso l'aia, al mezo giorno, vi si facci il suo bel granaro con vsci, fenestre, e chiaui sicurissime: oue il grano starà sano, e fuori de pericoli de ladri, e uerso austro sianui altre fenestre, come spiragli, per dar nuoua aria al granaro quãdo è bel tempo, apprendo di quà, e di là, ma la sera sian tutte chiuse propter metũ latronũ: e di giorno per le galline, e passare.

Auertisci a questo molto, quando il contadino porta la robba in granaro, habbici cura, che se non vede niuno in casa, ti rubarà facilmente, o pane, o vino, o altro: ad ogni cosa s'appiglia. Il villano è come vna bestia mal sicura, a cui sempre conuiene hauergli l'occhi alle mani.

Stanze del Contadino, con i portici.

DOpò le stanze del Padrone stabilite, siegue la camera, e cucina del Massaro: La camera, o più, seran prima per il Maßaro, e sue donne. Siano bẽ commode, acciò possino la notte riposarsi, e leuar per tempo alle facende: dopo le quali siaui la cucina del fuoco, oue d'inuerno stauuisi col desco a mangiare con tutta la fameglia: questa stanza non vorebbe meno di diece passi per ogni verso, acciò tutti a tauola vi capino, e non s'affuochino: e che questa cucina habbi due fenestre l'vna di quà, e l'altra di là, assai larghe, alte, schianfate, e con sue ferrate, si che stando fuori non si possa da dette fenestre ueder in cucina, qual vuol esser chiara, acciò si vegga a far netta cucino, mondando, lauando, c cocendo.

In questa cucina nõ si vi stia al fuoco mai, per scaldarsi; pche la stufa del contadino è la stalla: così s'auanzano assai legne; & il Padrone ritrouãdo il cõtadino in cucina al fuoco, gli gridi, & lo scacci alla stalla, oue nettarà i buoi, gli accommoderà il fieno, o mãgia nel presepio, lauarà la coda a buoi, e gli stroppoccierà, scaldandosi senza legna di cucina, e molto auantaggio.

Con questo s'intende, che ancora il Massaro, habbia vn buono, largo, e sicuro solaro, con sù vn großo ferro, e buona chiaue, che non vadi se non in mano del Padrone, e non la fidi nè a moglie nè a figli, perche gli castraranno il monte del grano.

Rac-

accordandoti, che quando la tua villa haurà commodi casamenti, non ti mancaranno mai buoni lauoranti massari.

Ma per i tristi, & incommodi casamenti, molte volte auiene, che non si ritroua Massaro, e la villa vassene alla zerbijna.

Ogn'anno fa riuedere i tetti de tutte le case della villa e bisognando, siano ricoperti: a fine che le farine, seme, fieno, e vettouaglia del pouero contadino, non gli vadi a male: perche patendo il Massaro, patisse la villa col Padrone di quella.

E mancando, questo sarebbe vna larga strada, da far fuggire sino a cani dalla tua villa.

Perche doue non è pan,
Anco i cani se ne van.

Però vigilante a questo, che vi sia vn bello, & lungo portico, auanti la casa del Padrone, e del Massaro: sotto di cui, si starà al sole all'inuerno, e terrà asciutto l'vsci delle case, e sotto pure si vi porranno mille cose a tetto, & in gouerno.

Peggior cosa non si può vedere, che casa, senza portico, e vite senza palo.

Perche si chiama portico, perche si gli porta sotto più cose, & arnesi di villa.

Meritamente in lingua Francese al portico, si gli dice Galero, che vuol dire capello; è il portico alla casa, come il capello all'huomo. In Spagnuolo Portal, si gli dice, aportando.

Et in Greco chiamasi Stoa, cioè stufa: perche tiene stu-

fato la casa, e calda.

E quiui sian ogni sorte d'arme, che portano pace.

Poi dietro alla casa, uerso niun'hora, fagli un'altro portico per le botte, tine, e per far i vini, e sia murato d'ogn'intorno, per sicurezza del tutto, e che d'inuerno per le pioggie, e d'instate pe'l gran caldo, vi stiano sotto in gouerno carri, arati, erpico, con vn luogo particolare, per vanghe, zappe, seghe, con arme rusticane.

Altro portico.

SArà bene, che vicina alla stalla, & all'aia, vi sia un portico, o cassina per metterui sotto il grano da battere, che sarà, sotto del medesimo portico si gli riporranno la paglia d'ogni sorte, vecciumi, fauuli, & altre mangie per le bestie, oue stando quiui asciute, saran conseruate saporite, e commode alla stalla.

Oltre che sotto detti cassari, o portico, d'istate si ui metteranno sotto i bestiami di notte al coperto, & al fresco: e piouendo, altri animali, come pollami, si vi trattengono sotto al caldo, e al fresco.

Essendo che quando si batte, venendo acquaroni sprouisti, subito si gli può gettar sotto, la pagliuola.

O che si gli fa seccar sotto le noci, le ghiande, le graspe e vinacciuoli.

O presto si gli corre sotto a tetto con vn carro de sacchi pieni, o carro di fieno, paglia, legna, e se gli mettono sotto i melicacci, da scaldar il forno.

Della

Della ſtalla per le beſtie bouine.

TRattaſi dell'impoſſibile, che vna villa poſſi haue re tutte, tutte le ſue compiute commodità: Tuttauia ſi debbe sforzare il Padre di famiglia, farle più accõcimi, che ſia poſſibile: maſſime nelle coſe neceſſarie, fra quali vna è la ſtalla, ſtanza ſenza cui, non ſi può ſenza; però facciſi accoſto alla caſa del Maßaro (per maggior commodità ſua) vna buona ſtalla, capace di tante beſtie, quanto biſognano ſu detta villa, e vn poco di più.

Ch'ella ſia murata in buona, e freſca calcina: tengaſi più alto, che ſi potrà il ſolato della ſtalla: che ui ſiano le ſue feneſtrelle dalle parti, oue i buoi tengono il capo ſian alte da terra un braccio, larghe uer di fuori quattro dita, e nõ più: ma uer di dentro, ſiano ben ſchianſate, dico più di vn braccio, perche entrarà più lume: & vſcirà più facilmente quel puzore, e fumo fetente.

Che l'vſcio della ſtalla, ſia appreßo alla caſa del Maſſaro, che vi ſia dinanzi il ſuo portico: e che detto vſcio habbi cancari, o arpioni groſſi, e ben murati, e che l'vſcio ſia di tauole doppie, e che di dentro ſi poſſi ſerrar bene con due groſſe ſtanghe, che ſi naſcondano nel muro.

E che ver di fuori, habbi sù vn groſſo ferro, e groſſa chiaue, acciò che i ladri non ti rubino qualche groſſa vitella, o i più belli buoi, che vi ſono dentro.

Coſi il Maſſaro potrà dormire in caſa ſicuro, non dor-

mendo niuno nella ſtalla, come alle volte auiene.
Che i foſſadelli ſian fabricati con buoni, & interi quadrelli ben cotti, e quaſi fregni, che la calce ſia freſca non troppo magra: e che ſi fabrichino larghi, et alti ſecondo il ſolito: e queſto faccisi a meza eſtate: poi coprinſi bene di pagliaccio, & hauran tempo quattro meſi a far buona preſa, non ſtando le beſtie nella ſtalla a quei tempi caldi.
Le traui della ſtalla, ſiano alte tanto che vn' huomo cõmune, non tocchi a pena col capo: perche quanto ſarà più baßa, tãto più ſarà calda d'inuerno: di ſopra ſia il ſuo ſolaro fatto con buone ſtanghe, o tauolon ben congiunti, che le paglie non pendino giù, al pericolo del lume, o fuoco.
Tre braccia ſian lontane le traui maeſtre l'vna dall'altra: perche quanto più ſaran appreſſo, tanto meglio ſi potrà ſtradare, & immoltare, con legni più curti, e manco ſi piegaranno.
L'andito della ſtalla, fra vn foſſadello, e l'altro ſia da quattro braccia poco manco. L'vſcio della ſtalla, ſe ſarà ſtretto, tanto più ſarà calda la ſtalla d'inuerno: baſta che v'entri vn bue, perche ſi giungeranno ſotto il giogo, fuori della ſtella, oue anco ſi diſgiũgeranno, volendogli mettere sù.
Baſta che ſia alto tre braccia, e mezo, e niente più, & da baſſo habbi il ſuo buono battente, o cortellata, oue s'appoggi, e batti l'vſcio, e queſto ſerue per fortezza dell'vſcio, e perche il freddo non v'entri, per di ſotto a detto vſcio.

Se la stalla fusse in volta, molto meglio sarebbe: come più stabile, & non pericolosa del fuoco; e di sopra q̄l fieno, o stramo non patisce la puzza della stalla, che và sù, e lo fa sapere di tanfo: Così sarebbe piu calda, oue più si godono le bestie, & il contadino vi stà più volontieri, e non stà sotto al camino, ad abbrusciar la legna del pouero Padrone.

Grand'vtile ne sente il Padrone nella legna, quando, che il contadino ha vna buona, e calda stalla, oue in luogo si trattēgono in filozzo; raccontando certe loro fanfugole, che non hanno nè dritto, nè rouerscio.

Tuttauia si riscaldano bene sotto sopra, e da ogni fredda parte.

Le mangiatore, sian alte tre palmi, e manco di tre larghe: siano solate nel fondo di tauole; acciò che mangiando le pulle de veccie, faue, e simili, non vi sia poluere, che molto gli offende il polmone, e gli genera gran tosse, e danno.

Auertisci, che galline non stiano nella stalla, su le mangiatore, pche cō lor piedi sporchi, penne piliccioni, e sterco amorbano le māgiatore, si che stācano i poueri faticati buoi, che non ponno per quella puzza nè anco mangiare quel fieno, o pulla: che v'è dentro.

Intendemi; o Cucchino, vna penna basta far morire vn bue.

Nè manco porci s'accostino alla māgiatora, nè manco nella stalla; perche lo sterco di porco amalato, genera mal di peste, e genera mal di verme a caualli.

La stalla sia asciutta, e sotto i piedi di dietro de buoi,

tiengli

tiengli asciutto; perche quell'humido, o lettame, gli fa marcire l'vnghie de piedi.

Nella stalla la lucerna sia sempre attacata basso, sotto d'vna traua forte, e sotto non vi sia paglia.

Non si mette mai lucerna sopra paglia, nè manco sopra il presepio, taluolta che non cadesse fuoco, di cui sempre bisogna temere.

E quando le donne vengono alla stalla con lumi; habbino sempre l'occhio al fuoco, stando lontano dal pagliaro, o da fenili.

E moccolando la lucerna, guardasi bene, doue casca quel fuoco, tosto sia calpestrato, e ben spento.

Ogni due giorni si manda la stalla, e quel lettame, portasi lontano più, che si può ma lontano dal pozzo, acciò quel marciume non coli in detto pozzo, come t'accenai poco di sopra.

In quei gran freddi, tengasi la stalla ben coperta di sopra, o come dicono, stradata, e l'vsci tenganſi chiusi più che sia possibile; perche la bestia bouina teme molto il freddo, & il caldo molto giouamento gli porta, dico d'inuerno.

Si come anco per l'opposito, d'estate il fresco di notte, e di giorno, gli ristora tutti, e consola, massime i poueri buoi, che tutto il giorno lauorano.

La pilla del letame stà bene verso nessun'hora, perche non puzza tanto, & il letame meglio marcisse.

Due pille di letame stan bene, per non meschiare il lettame vecchio, col nuouo.

Ogni sera si serra la stalla con ferro, e chiaui, non fidan-

dan-

dandosi mai lasciarla aperta.
Dico poco dì giorno, manco di notte.

Della cinta del cortile di villa.

VNa buona muraglia d'intorno a tutto'l cortile, si chiama Dormi sicuro.

E però stabiliti tutti i casamenti della tua comprata villa, procura ad ogni modo (se tu puoi) fargli vna cinta di muro buono, dico in buona calce, & altra materia, acciò bisognosa.

E tanto più, essendo la villa in campagna, remota da vicini, da cui venendo la notte malandrini, nõ puoi hauer aiuto.

Prima dunque per star sicuro in casa. Pianta vna bella porta capace d'ogni grã carro di fieno, o strame, con il suo tetto di sopra: con buoni arpioni, & vna buona porta, che giri facilmente, con il suo gran catenaccio, e chiaui: e che ogni sera vn garzone a posta, detto il portinaro, ad hora competente; la serri, a ferro, & a chiaue.

Sù detta porta, ne canti della muraglia, vi siano qualche imagini de santi, o di nostro Signore, e della gloriosa Madonna, a fine che il material contadino, entrando, vscendo gli faccia riuerenza, dicendo ogni dì, qualche oratione, con segnarsi, e star da Christiano, e non da bestia, come molti indeuoti sogliono.

Et anco correndo che non possino andare a Messa, faccino qualche lor oratione, o dichino la corona, auan

ti a dette sacri imagini, e ciò almanco in giorno festiuo, e questo si facci per ogni modo, douendosi sempre proporre l'honore di Dio, all'honore, & vtile del mondo.

E non potendosi far tal muraglia, di tanta spesa, ad ogni modo faccisi vn gran bel fosso, che cinga tutto detto cortile, con viua siepe doppia, di spini bianchi, ilche molto seruirà per custodia del cortile: Atteso che quiui sono i cani, che ad ogni poco di strepito, saltano sù, destano i dormienti contadini, quiui su finili, & stalle, sentinelle assai sicure.

Ma per maggior scorta, siano sempre quiui sotto'l portico su d'vn rastello, in publica prospettiua, arme, ronche, mezze picche, spontoni, spadoni, stocchi, e cose tali, che in mirarle spauentano, chi benissimo le considera.

E tengono i ladri, e furbi da lontano, e gli fugge la voglia di notte a rubar tal cortile, si ben fornito d'ogni sorte d'armi.

Però parmi ben fatto, che il contadino si diletta non di arme rustiche: ma ciuili ancora, come scaricare archibugio, e cose tali, almeno due uolte la settimana: il cui furore vdendo i ladri, non si ci accostano, ma più tosto van in là.

Così il cortile, l'horto, il giardino, con suoi frutti, e le vigne, non sono tanto danneggiate.

Ecco il beneficio dell'arme, quanto egli sia.

De capitoli fatti con il nuouo Maſſaro della tua villa.

STabiliti i caſamenti, e cortile della tua villa, ſe non hai Maßaro, mette fuori le cedule: comparſo il nuouo maſſaro, dagli i tuoi capitoli in ſcritto, de i patti fra voi.

Ma t'auertiſco molto bene in queſto, che importa molto, fa che detti capitoli, e conuentioni fatti fra voi che non ſiano troppo aſperi, rigidi fantaſtici, & inſopportabili. Perche non ſtà bene.

Il buon paſtore, toſa le pecore, ma non le ſcortica. Munge il latte, ma non il ſangue.

Coſi tu, ne tuoi Capitoli, hai da far coſa, che il pouero contadino ci poſſa ſtare.

Capitoli boneſti, capitoli ragioneuoli, e con amore, e carità.

Si che vna, e l'altra parte, gli poſſa ſtare, mantenere, & amicheuolmente perſeuerare.

Non ſtan bene tante grauezze, e contro del pouero Maſſaro, come carrezzi, capponi, oua, polli, butiro, caſcio, fieno, paglia, animali, polloni, noci, caſtagne, vue paſſe, ſcoppe, frutta, e coſe tali.

Ohime, quando il pouero contadino ſente leggere sù lōga filateria di capitoli, reſta più morto, che viuo.

Quādo ch'ei ſente tāti item, item, item, *gli fugge in tutto la uoglia d'eſſer tuo maßaro, accorgēdoſi egli, che tu lo vorreſti ſcorticare: volendo la metà d'ogni coſa, che naſce sù la uilla: poi vuoi ancora di più*

tant'altre appēdici, ilche è impossibile, che il pouero Contadino possa far quello, nè accetar tali capitoli.

Ma nota questo: che se il Contadino accettasse tutti quei tuoi capitoli sì numerosi, e fantastici, dì, e tieni per certo, che tu sarai mal seruito, e non ne uuol far niente, perche promette assai per non attender niente, o poco.

Ma per l'opposito, se vorrà, & accettarà pochi capitoli, è da credere più a questo, col poco; che a quello col molto.

Così fatt'i capitoli honesti, ui potranno stare ambedue, cioè il Padrone, & il Massaro, quale potrà anco facilmente perseuerare.

Perche trista la uilla, d'onde ogn'anno, o poco meno, se ne parte il Massaro, e per lo contrario, felice è quella villa, c'ha su il Massaro natiuo, e uecchio: perche la lauora volontieri, come che sua propria ella fusse per ciò disse vn grand'Agricoltore fundũ felicissimũ dicunt esse, qui Colonos indigenas hẽt, *cioè iui nati.* Et annua mutatio Coloni pessima.

Se dunque vuoi vn buon Massaro; e che perseuera in lunga con amore, & vtile su la tua Massaria, prima fagli piaceuoli capitoli, e pochi: fà ch'egli habbi prima licenza dall'altro suo padrone, e questo sappilo di sicuro.

Non t'assottigliar tanto, nè contrastar seco, per vn paro di tristi polli, o anitre, & vn'oca pelata.

Sappi se'l passato padrone ha debiti, e se è huomo cauiloso, o di buona pasta, quanti sono di numero in fa-

me-

meglia: quãti maschi sono, e quante femine, e di che etade, e se lauorano volontieri, e se son quieti, o bettolieri, e tagliacantoni; E quanto tempo son stati sù quella prima villa, e perche adesso si partono: e che animali hanno, e che debiti ancora: quanti buoi, uacche, giouenchi, e porci, troie, pecore, caualli, asini. Se l'hanno in socida, o se son suoi: s'hanno de patroni souentione, o prestanza: e se quelle bestie & animali son suoi, o di chi sono.

Sappi da lor fidati vicini, se son persone quiete, gẽti da lauoro, o da buõ tempo, se s'intẽdono d'agricoltura: o se son spadaccini, e scauezzacolli: e se son gente infami, o d'honore: perch'essẽdo gente di mal'affare, via cerchisi altro. veder i suoi buoi se han merda in corpo, e come stanno in arnesi rurali. Cosi piacendoti loro con tuoi capitoli piaceuoli, facilmente sarete d'accordo: il uillano con più amore entrerà all'impresa, con sollecitudine, e pensieri buoni.

E se trattando seco, egli non t'honorasse mò, come egli dourebbe, e tu meritaresti: nõ per questo ti turbare: ma soridendo dirai, horsu il vasello da di q̃llo c'hà; perche in somma bisogna spendere la moneta, per quello, ch'ella vale; E se anco ti togliesse qualche cosa del tuo non ti rompere, fa del cieco; perche ti verrà vn dì fatta, si che vna mano pagarà il fornaio.

Ti dico ben questo fra tutte le cose, che non ti lasci mai intendere al tuo Massaro, che lo uuoi scacciare dalla tua villa, perche sapendo lui questo, ti riduce la tua villa, in vltima rouina, come fanno i soldati

quando s'hanno a partire dal loggiamento.

Hor dunque fa capitoli competenti, per ambe le parti, chiari però, che t'habbi a lauorar la poßeßione da buono Maßaro, con i soliti solchi, e secondo la buona vsanza del paese.

Perche, in verità il Padrone della villa, non può hauer la peggior noua, che l'hauer sù la sua villa vn tristo Maßaro, ignorante, negligente, scrocco, e leccardo. Ma peggio quando è cauiloso, contentioso, e litigioso: anzi molte volte sono scauezzacolli, et vltima rouina de Patroni. Si che si può ben dire:

A furore rusticorum libera nos Domine.

Si che essendo il Maßaro buono, e quieto, stai d'animo buono, assicurando anco la tua persona, sperando far buona cauata della tua villa, gouernata da persone pratiche: godendo in consolatione, & allegrezza.

Non mancando però far certe carezze honeste al pouero Massaro, & anco a suoi giouani quando alle volte vengono alla Città, perche di quì molto bene ne nasce.

Voglio dire non gli dar pane da cane, ma da Christiano, e da tuo buono Massaro.

Perche ancor tu quando sei in villa, sei nelle mani loro e pon molte volte diffenderti da nemici tuoi, e saluarti la vita.

Sono la fuori, come tue sentinelle, e come tuoi soldati, sotto della cui ombra, tu riposi, e dormi al sicuro: però fanne conto di loro, se vuoi che loro faccino conto di te, e della tua villa.

Ramentandoti quando, che tu sei in villa, con tutta la tua numerosa famiglia, porta rispetto, alle dõne del Maßaro, come alle tue, e niente meno; perche in questo fatto il villano è sospettoso.

Non gli essere vna febre continua fuori in villa: con farsi dar del loro butiro, cascio, oua, fieno, polli, e cose: non gli dire, nè gli fare ingiuria, ma ciascheduno sia honorato respettiuamente.

Non gli siano rubate fin l'oua di sotto alla gallina. Ma che lui tenga il suo pollaro serrato a chiaue, e tu fa il medesimo del tuo.

Voglio più presto che gli dij del tuo, & che alle volte gli dij da bere, & anco da merenda: mandandogli la menestra auanzata a Padroni, che gli è cosa più, che grata.

Cosi sarai amato, riuerito, e predicato da quelle persone con nome di buon Padrone. Procurando ogni vno lauorare la tua villa. In tanto bisognandogli robba, là verso Natale, dagliela, al corrente prezzo di quella settimana che gli dai, e non moteggiar del mese di Maggio: perche questo chiamasi Turpe lucrari.

Del comprar i buoi, per lauorar la villa.

FAtto tutto il precedente apparecchio, bisogno fia comprare i buoi al Massaro, con altre bestie bouine, e quadrupedi, s'egli non n'hà. ciò che sia dibisogno, quanto a buoi diremo più da basso.

Ma quì seguitaremo altri bisogni di villa.

Del pozzo in villa.

SE nel cortile, ne quiui d'intorno nõ saranno acque de correnti fiumicelli, tosto conuiene prouedere d'acqua di pozzo, o di Cisterna, come diremo.

Mancando l'acqua, l'animali presto morrebbono: e l'huomo stenterebbe, viuendo sporcamente, come vna bestia.

Presto dũque faccisi il pozzo, credo starà bene sotto'l portico, appresso alla casa del Massaro, & alla stalla, per commodità commune, lontano però dal portico del Padrone, acciò iui non vi si facci tanto strepito d'animali, oue tutti concorrono a bere. Sia (Come di sopra accennai) più lontano dal lettame della stalla, che possibile sia: Starebbe bene scoperto all'aria, per meglio esalare quell'aria grossa, raunata fra il muro, & il tetto, ma per più nettezza della poluere dell'aia, meglio starà murato da tre parti d'intorno, e coperto.

Non vuole men di due braccia largo, dico netto, & in maggior villa, faccisi maggior, e più largo pozzo.

Sia più profondo, che sarà possibile: quãdo i sortumi saran più bassi, come è la da Natale, allhora è buono far pozzi, che l'acque son bassissime. Sia fondata la canna del pozzo sopra d'vn Gauù tondo, d'albera; grosso a tre doppie, per canar ghierra del pozzo, quando sarà fatto, e far scendere giù tutta la canna intiera, come sanno i pratici ch'intendono.

Intorno al pozzo, vi sia alto, acciò l'acqua cola uia: et

vi sia ben mattonato de viui sassi. Quiui d'intorno vi siano sempre vasi, arbij di legno, o di pietra, oue di continuo vi sia acqua netta, per ogni sorte d'animali di villa, e che a patto niuno non patischino il bere, massime i buoi lauoratori, si caldi, e lassi. Ma che ne anco un minimo pulcino patisse la sete.

Vn buono tornello del pozzo, fallo grosso, e tondo d'un braccio, con due cauicchie di quà, e due di là, lunghe un palmo l'una, e che s'assallino: facil modo da trar acqua. Non sarebbe se non bene, hauer anco vn'altro pozzo, o in altra commoda parte del cortile, per che alle volte l'vno non ha acqua, l'altro l'hauerà: l'uno sarà sporco, in tanto che si netta, l'altro seruirà: si che non si patirà mai d'acqua, & questo nõ essendo in pericolo di polue, o che non gli casca dentro animali, il vorrei scoperto; acciò potesse godere l'aria a tutte l'hore, la rugiada, con i raggi del sole.

Doue cauarai (facend'il pozzo) creta sempre, saran vene sottili, e di poc'acqua lina cosa, e viscosa, e sarà assai profondo. La terra nera ha acqua gemebonda, che cola dell'acque piouane, e sarà mediocre acqua, ma non certa, nè continoua.

Ritrouando sabbion schietto haurai buon'acqua, & assai copiosa; massime essendogli misto cõ pietre cine, come gragnuola.

Son però le acque in differenza, come i vini, cioè in colore, odore, e sapore; e quanti sono i campi, tante sono le loro varietà; cosi quanti sono i pozzi, tanti sono le loro uarietà: Oltre che alcune sono calde, altre

freſche, altre fredde, altre dolci, altre amare, altre ſalſe, & altre di mezo ſapore, alcune fangoſe, altre viſcoſe, et altre vntoſe: alcune fa bẽ cuocere, & intenerire, altre fan indurire.

Tal pozzo c'haurà vna vena d'acqua dolce, con vn'al tra ſalſa, o ſulfurea. Alcune ſon ſane, altre s'oppongono alla ſanità. Alcune beuute rinfreſcano, & altre riſcaldano: alcune ſpengono la ſete beuute, altre la prouocano: alcune rodono i panni lauati con quella, altre lauãdogli gli megliorano, alcune ſubito beuute, fan mutar il pelo all'animale, & cadere tutta la lana da doſſo, anzi ſino all'vnghie.

Altre ſe le pecore di quelle ſon bagnate, toſto diuengono rognoſe, ma con l'olio ſi ſanano.

Alcune acque beuute, rendono ſterili, altre feconde.

Vn'altra ve n'è dicono queſti naturali aquaiuoli, che beuendola fa diuentar pazzo (credo che quella di Fontebrando in mezo della piazza di Siena, ſia di queſta propria vena.

E vn'altra, che a pena guſtata fa morir ridendo.

Ma vn'altra che lauandoſi in quella ſubito fa morire: & alcun'altre ſono ſanatiue, de moltiſſime infirmitadi: Conoſcono i bagni di Pozzuolo a Napoli, Lucca, Bologna, Volterra, et altre ſi per tutta Italia celebrate.

Ma in Corſica v'è vn'acqua, che ſana, e raſſoda l'oſſa rotte, & è buona per lo veleno.

Altre fan buono ingegno, & altre lo rendono groſſo.

E molt'altre acque diuerſe, pe'l mondo ſi ritrouano,

che

che vengono dalle viſcere della terra, dal mare, da pozzi, da fonti, e da laghi.

Eſcono l'acque dalla cauata terra, come il ſangue dalle ferite d'vn corpo humano, o più preſto ſon generate nel centro della terra, a poco, a poco, come il latte vien generato nelle poppe delle donne, quãdo che di nuouo hanno figliato.

O che ſon da vapori generate maſſime ne alti monti, che ſono come poroſa ſponga.

O che l'acqua piouuta dalla terra vien ſucciata, donde poi da altre vene eſce: o facendo i fondi, pozzi, quiui ſi ritroua in quelle uiſcere della terra, l'acqua naſcoſta.

Sò che'l ritrouare acqua non è gran coſa, ma ſi bene per ritrouarla buona per bere: perche le valli, ſono come gran vaſi, oue ſi raunano. Ma doue il Sole può aſſai, perche acque vi ſi ſcuoprono, e quelle poche ſon graui, viſcoſe, e ſalſe.

Verſo Settentrione parte ombroſa vi ſono acque aßai. In alti monti pratiui, vi ſon acque vicine.

Il terreno quant'è più ſodo, manc'acque ha.

Oue ſon ſiti herboſi, quiui poco ſotto ſon acque, come ſono nelle freſche ſelue.

La mattina per tempo ſereno, oue ſalgono vapori in aria, iui ſotto ſon acque.

Oue il terreno cola, iui è acqua.

Oue naſcono giunchi, ellera, cannuccie, viti frondoſe, trifoglio, rane, lombrici, zanzare, e muſſini, gridando in aria: predicono iui ſotto eßer acqua.

Et anco.

Da monti roſſi, molte volte s'han acque.

La pietra Selice rotta nella radice del monte, molte volte dan acque.

La terra ſottile, facilmente dà acqua, ma diſſipida.

La creta ha penuria in quantità, e qualità.

In vena ſchietta s'ha acqua, ma non qualificata. Alcuni faceano già, pozzi aſciutti, acciò non ſerraſſero la via alle vene dell'acque, ma hoggidì non s'vſa.

Sarà inditio aſſai buono di far buon pozzo, facendolo vicino ad altro pozzo buono: ouero appreſſo a qualche fiume d'Acqua buona. Credo eßer più facile fare vn pozzo buono, che vn camino buono: Perche credo, che più contrarij ſiano i venti nell'aria, che le vene dell'acqua nella terra.

Hor dunque eßendo l'acque, come marito della terra, da cui viene impregnata: Eſſendo come naue, che porta i nutrimenti nelle vene per nutrire, e mantenere le creature ſue; facciſi ogni diligenza d'hauere pozzi, & acque.

Non vedi Roma, come hà ſpeſo aſſai in prouedere d'acque foraſtiere? non contentandoſi delle tante, & tali copioſe acque del ſuo gran bel Teuere.

Io ſomma conchiudo, che l'acque piouane, raccolte nette, in tempi opportuni, ſon per lo ſtomaco, coſe rare, per tenere leggieriſſime, a cui dò il primato.

Dopò queſte, propongo a tutte l'altre, l'acque de fonti, che ſipidamente verſo Leuante nell'equinottio, già

ſe

se ne scorrono, e che da radici de monti, o colline, ne nascono.

Il terzo loco, all'acque de fiumi si consegna; e tanto sono migliori, quanto più scorrono, e verso l'Orienta parte. Testimonij con l'acque del Pò, &c.

Il quarto loco dassi a nostri pozzi, parlo de buoni, fondati in sani luochi, alti lontani da vallate; perche ogni pozzo è fonte, auenga che il pozzo non partecipi tanto la virtù del Sole, come fa il fonte, che è in superficie della terra.

Il quinto loco, è l'acqua di neue, o de ghiacci squagliati.

L'acqua de laghi, più de tutte è graue: E quella della paludi è pessima: massime quella doue sono per dentro le sanguisciughe.

Dicoti però questo, che l'acque doue nascono anguille, come sono queste Lacune di Ferrara, non son totalmente cattiue, perche anch'elle sorgono, e scorrono, a benche pian piano: l'effetto è buono, adunque la causa, è buona: dico che l'anguille nascon in quell'acque e l'anguille son buone, adunque l'acque non son cattiue.

Ma quell'acqua, che genera mignatte: come dicono in Toscana, ouero sanguisciughe è cattiua, perche la mignatta nõ si mangia: Si che diremo, che da buon ceppo frutto saporito ne prouiene, e da buona vena terrena, ne scaturiscono molte volte acque gentili, leggieri, limpide, e sottili, e trasparenti, simili a quelle del pozzo della Samaritana, che dal gran Padre Iacob fu con tanto contento suo cauato, e fabricato.

Della

Della Cisterna.

COmprando tu la villa, in collina, o in montagna, rapida, oue non v'è fonte, nè fiume, nè speranza di acqua di pozzo: oue conuien star al beneficio di natura per conto d'acque, aspettando che pioua, in somma, e non altrimenti.

Si che altro rimedio non c'è, che quella poc'acqua piouana, sia raccolta in cisterna; Altrimenti quel sito si goderà malamente, e forsi conuerrà in tutto abbandonarlo.

Il che volendo fuggire tanto danno, e volendo godere quella uilla montanara, tosto bisogna farui una grã cisterna, per l'acque che s'han da bere, far minestre, & altri seruitij di cucina.

Poi sarà bene farne vn'altra, per racorre ogni acqna per vili seruitij; come per lauar panni succidi, e spor chi per far bucato, lauar tine, botte bagnar l'aia inassiare cauolini per spegnere vn qualche acceso fuo co, quando mai occorresse, quod abjit.

La Cisterna nobile, e vn vaso rotondo, in modo di pozzo, ma larga da dieci braccia, più o meno secondo il bisogno della grande, o picciola villa, ma non profonda com'il pozzo.

E questa sarà per conseruarui dentro l'acque piouane, lequali gli antichi la chiamauano Argento da cibare, e noi la chiamiamo acqua persetta da bere: vassi a questo gran vaso più di cento volte al giorno. O benedetta cisterna. Si fà anco quadra.

Gran

Gran diligenza conuien vsare in fabricarla bene, & che ritenghi l'acqua, e la cõserui buona. Essendo cosa difficile il voler tenir serrata l'acqua, in vna prigione di muraglia: Si che fa di mistieri ꝑ quest'opera hauere vn buono muratore, che perfettamente fondi muri, e la stabilisca.

Fabricasi la cisterna in parte di sano terreno, molto lontano da aquarucci di stalla, o lettame, o sia nel cortile, o fuori.

Sia però sita in parte commoda che da tetti vi si possa condurre l'acqua, da tutti i tetti: e commoda per andarui ad attingere acqua.

Modo di fabricare vna Cisterna.

P*Rima s'ha da cauare il terreno in luogo come t'ho già detto; e s'ella và larga dieci braccia netta. cauasi larga la terra quindeci braccia, poi con bonissima materia, fabrica il fondo, alto, e ben lauorato cõ gerrone di buona calce, chiappe de coppi ben piste, di mano in mano: poi murauí d'intorno a modo di pozzo, o in quadro come camera mã con grossa muraglia più d'un braccio de buoni mattoni, e calce frescamente cotta, imbiancando bene di corso, in corso.*

Auertisci bene a questo, che se la calce non sarà cotta di fresco, credilo a me che la fabrica non ti riuscirà, e l'acqua vscirà per lo difetto della trista calce, che hò detto.

Fatta la canna, o quadro subito ben bagnata, stabilissila con la grossa calce, calcando la mano.

E due

E due giorni ritornaui a chiudere quelle fißure, con la punta della cazzuola.
Poi fuori della cisterna, riempe quel vano d'intorno, intorno con creta ben trita, e cascata, e che sia quasi asciutta: ottimo aiuto che si dà alla cisterna.
Conuengono tutti li veri Architetti, in ciò che con lardo stroppicciando di dentro la stabilitura della cisterna, restano quelle fissure chiuse, & sicure dallo scoppio.
Stan bene qualche pietrone in fondo della cisterna, sotto di cui albergano Anguille, e pesciolini, che poi guizzano per l'acqua, pe'l cui moto l'acqua conseruasi più sana, e migliore: gettandoui giù alle volte qualche cosa da mangiare.

Che si deue fare alla Cisterna, dopò fabricata.

PRima, che tu dij l'acqua alla Cisterna, sia stata stabilita, sei mesi auanti, acciò c'habbia fatto buonissima presa.
E datagli l'acqua se non tenisse bene, leuasi l'acqua, & turansi quelle fißure, o crepature, con pece, e seuo squagliati insieme.
Stabilita la Cisterna dentro, e fuori, sino alla bocca, su la bocca o margine mettili vna bella pietra, e quì da vn canto più commodo, vi sia vn cisternino, o di marmo, o murato in pietra asciutto, con dentro pietricine, e rena che capirà tutte l'acque iui condutte, e coleranno già purgate, e limpide, nella Cisterna ma che condutti de tetti, canali, disopra i tetti,
&

& instrumento, stia netto, e polito.

Questo cisternino dico sarà a modo d'vn pozzino, appoggio alla Cisterna, con dentro qualche bucolino, per cui l'acqua purgata vscirà, colando nella gran cisterna.

Sarà bene a certi tempi, nettare la Cisterna, e lauarla bene, vedendo se ha bisogno di qualche riparo, e di turare qualche fißure.

Vorrebbono i condutti dall'acqua, di terra cotta, et che prendessero bene acciò più facilmente l'acqua se ne scenda giù verso il Cisternino.

Ma nota bẽ questo, come cosa importãtissima. Non da ogni tempo dell'anno si raccolga l'acqua piouana per mandarla nelle Cisterne: perche dopò il corso dell'inuerno vengono l'acque più graui: ma quelle colte nell'inuernata son migliori delle colte nell'estate.

Le prime acque colte subito dopò i giorni di Canicola, che son circa il fine di Luglio, son amare, e pestifere: facilmente si corrompono, mediãte il mescuglio dell'arido, & abbrucciato terreno, essẽdo la terra amara p l'estiua adustione. Quindi si dice, che è miglior l'acqua piouana, che da tetti scende, che quella che si coglie dalla terra.

E di quella, che da tetti si piglia, credesi, che la più sana sia quella, che si coglie dopò, che tetti son lauati dalla prima pioggia d'Agosto.

Altri dicono, che le pioggie notturne, son meglio delle diurne: E che la cadente pioggia, quãdo che tuona,

non è pura, si che p quella salsedine rimane nociua.

Horsu accōmoda bene i tuoi cōdutti de legni, alla gronda de tuoi commodi tetti, e quelli da terra, che siano di terra ben cotta: acciò che venendo acque ad opportuni tempi scorrino, giù al cisternino, e poi alla Cisterna.

E sian talmente acconci quei condutti, che venendo acque importanti, come ne giorni poluerenti, o caniculari, si possino mandare all' altra Cisterna: Cosi haurai due Cisterne, l'una polita per bere, l'altra per seruitij vili, e succidi.

Ad ogni modo habbi nella villa vn gran fossaccio da ogni colata acqua per l'oche, anitre, galline, porci, per abbeuerargli ogni animale, e per lauargli, risciaquarli, & per mill' altri seruitij occorrenti in villa.

Del forno della villa.

FAtto l'apparecchio di quanto habbiamo detto di sopra, per commodo della tua villa.

Faccisi vn forno, per cuocere il pane: grande alla proportione della villa, e sua fameglia.

Che sia lontano dal casamento del Padrone, dal fenile, dalla stalla, e dal pagliaio.

Vn forno formato, fallo vn poco più lungo, che largo: fondato in calcina sito alto da terra vn braccio, e mezo, o due: poi riempito quel quadro vano, con terrazzo, poi c'harriui al solo del forno, fagli prima doi soli di sassa del fiume, murati in terra: perche ql

le ſaßa s'infuocano, & in lungo tengono caldo in ſe, & nel forno.

Poi faccisiui ſopra il ſolo bello de buoni quadrelli, cotti, che durano più de crudi ne forni di villa.

Il cielo del forno, fallo ſimilmente de buoni quadrelli cotti, murato però in buona terra creta, e che ſia buona muraglia, che nõ eſca, poi fagli ſopra il cielo una coperta di terra ben concia, e calpeſtata: poi ſia ben coperto de coppi, con le ſue feneſtrelle di quà, e di là, per riporui dentro le fuccaccie, o altro.

La bocca del forno non ſia troppo larga, e ſia fatta con quattro pietre, con la caua, per metterui il ſeraglio di ferro alla bocca, acciò non ſpiri punto.

Su'l piano della bocca del forno, vi ſia vna bella pietra marmorea, piana: ſenza la cui che chi è, ſi guaſta la bocca del forno: E ſubito il villano dice al Padrone, fate conciar il forno.

Vn buono forno, riſparmia legna aſſai alla villa: però habbia cura il Padrone, che il forno ſempre ſia buono, e non ſia ſtrapacciato.

Cotto il pane, ſempre il forno ſtij ſerrato: perche ſi mãterrà caldo.

Nõ ſi ficchin quei ſpini ſciolti nel forno, pche cõſumano il forno, ma ſieno legati in faſcetti: e d'auanti al forno vi ſia il ſuo tetto, perche piouẽdo ſi poſſa cõmodamente ſtarui ſotto ad infornare, & sfornare il pane.

Che il forno ſi vegga, ſtando ſotto'l portico di caſa, per più ſicurezza del pane, paſta, e d'altra coſa, che s'inforna.

Del

Del fornello per far bucato.

GRan bisogno hanno i Padroni di legna: perciò cõuiengli eßer aueduti che ſuoi Maſſari habbino forni, fornelli, buoni, e caldi, per maggior riſparmio, & auantaggio di legna. Sia dunque il fornello in loco cõmodo, ſotto'l portico, appreſſo al pozzo è lõtano da fenili, habbi murato dentro il ſuo grã lauezo di rame. Sia fatto il fornello per mano di Maſtro pratico in ciò, altrimente troppo legna ſi conſuma.

Sia detto fornello ben murato, e chiuſo d'intorno, cõ la bocca ſtretta, acciò non coſi facilmente fuoco, nè fiãma, nè calore indi ne poſſa vſcire: ĩ tal maniera che un grã lauezo pieno di liſcia, o rame, con poca legna boglirà, e manterraſſi caldo, eßendoui ſopra il ſuo coperchio di ferro, o di legno, fatto però in doi pezzi, de quali vn ſolo ſi leua, l'altro di rado, o non mai.

Auerti, che di dẽtro il muro del fornello ſia lõtano dal lauezo d'ogn'intorno, da quattro dita, ſino all'orlo, o margine di detto lauezo, acciochè il calore, e fiamma s'eſtenda non ſolo ſotto il fondo, ma anco da tutte le parti di detto lauezo.

Vn ſol corſo de quadrelli baſtarà di ſopra a torno alla bocca, & orlo di detto lauezo.

E che ſia ben murato, con buona creta. Acciò non ſpiri da niuna parte, nè riſiata pur vn poco.

Tẽgaſi quel lauezo più coperto, che ſi può di ſopra via: e la bocca del fornello ſtarà bene chiuſa anch'ella, a fine che'l fornello ſtia più caldo, che poſſibile ſia. E

queſto

questo sarà ottima ricetta per non consumare tanta legna, come sogliono le contadine di poca discrettione, abbrusciando all'altrui spalle, e creppa Padrone.

Del necessario, o cesso disse il Thosco.

D*A buoni Architetti è giudicato giudicioso quello, che sà, fabricare vn camino, che non tema il fumo.*

Ma piu esperto è tenuto quello, che sà fabricare vn necessario, destro, latrina, cesso, o cacatoio, qual non puzzi.

Perche vedesi camini assai, che non temono fumo: ma niun cacatoio si ritroua, che o tanto, o quanto non puzzi.

Meritamente Marco Varone l'addimandò latrina, & l'antichi suoi lauatrina, a lauando, pche al certo, come vedete, il cacatoio sẽpre ha qualche cosa di brutto: e per conseguente, ha qualche bisogno d'esser mõdato, sgombrato, o lauato, altrimẽti tu ti inuischi le dita, la camiscia, o altro.

Per fuggir dunque al meglio che si può tanto fetore, et brutezza, non solo vn necessario in villa tua ci vuole, ma almeno due, o tre, che saranno fabricati uerso nũ' hora, oue'l sole mai ui bate, vadicisi però a teto. Se potessi farsi sopra d'vn corrente fiumicello, molto meglio sarebbe etiandio, che non fusse al Settentrione.

Habbi però cura la serua, tener netta la tauola del ne-

cessario, lauandola, almeno vna volta la settimana acciò quel luoco non infetta le genti.

E di molta sodisfattione seruirsi d'vn cesso, non tanto sporco.

E uolendo far carezze ad vn'amico tuo, teco albergato, fa ad ogni modo ch'egli ritruoua il cesso netto, cõ carta, e stracci bianchi.

Auertissi, che'l cesso habbi più spiragli, o fenestre, che l'vn all'altra sia al dirimpetto.

Cosi il vento entrarà, sgombrarà quel mal'odore, e purgarà quell'aria come infetta.

Essendo questo necessario a modo di pozzo: bisogna ad ogni modo ogn'anno farlo nettare, d'inuerno, quãdo che i sortimi sotterranei son più bassi, pche quel lettame d'escrementi, ti rimarrà più asciutto. Ma perche questa materia puzza vn poco, parliamo d'altro di gratia.

Del pollaro, e delle galline.

NEl tuo cortile in villa, habbici vn bello, e ben cõmodo pollaro, sito vn poco lontano dalla casa del Padrone, per star più netto: sia però in parte che Patroni lo ueghino a tutte l'hore, o acciò che ladri temino tal vista.

Sia il pollaro assai largo, e bẽ fabricato, stabilito in calce, e ben liscio, acciò che quei pidocchi, o polliccioni, non vi si annidano, o non dian noia a pollami.

Starà bene appresso del forno perche quel fumo piace alle galline, con l'vscio uerso mezo giorno, auanti ui

sia il suo portico verso mezo dì, o nona, sotto di cui sia poluere, e ceneraccio; in cui si riuolghino i pollami, e godino quel sito, e sole aprico; mezo attissimo, per tenire le galline nette, calde, e feconde o fruttifere, oue se le dia mangiar, e bere acqua netta, che mai non le manchi.

Seruirà questo portico, per dar mangiar quiui sotto alla pollaria, e quiui ritirarsi quasi sempre, massime nel tempo freddo, e piouiticcio.

Sia ben coperto di tauole, acciò che nè topi, nè donnole, nè biscie, nè lucertole, o altri simili animalazzi, non vi possino per modo nissuno entrare.

Siãui.s'è possibile, due fenestre in faccia l'una all'altra: acciò ch'esca quell'odore graue, siãui sù le ferrate le ragnate, e serrande: E che l'vscio sia buono, con ferro, e chiaue, e che si vegga stando su l'vscio del Padrone, o del Maßaro, e che la Massara ogni sera a 23. hore poco più, che già le galline son dentro serri bene con ferro, e chiaue.

Sia la pollara ben asciutta, e solata sia larga, perche i polli stan meglio, e più netti, habbisi cura del tetto che qualche gocciola non facci danno.

Vi siano i suoi nidi larghi nel muro, e fuori anco per couare, e per far le voua, quanto piu larghi saranno i nidi tanto più saran sicure le voua di couo con la chiocchia sopra, e meglio ui starà dentro i polcini. Et le galline vi staran poi più volontieri a far le voua, e non anderan a pollaio d'altri.

Si netta il pollaio piu volte massime d'estate mutando

la paglia de nidi, rimettendouene della netta, e bianca, perche quel sterco gli genera podagra, corotta genera pipita.

Poi per dormire bene le galline, sianui vn bel palco, alto da tre braccia, perche la gallina volontieri di notte stà in alto.

E che quei legni doue stanuo sù con i piedi, siano nõ rotondi: ma piani, pche sempre stanno in cadere, hora innanzi, hora in dietro, cosi riposaran meglio. E vi siano due scalette appoggio al palco, vna di quà, e l'altra di là; perche con più commodità sopra quelle, la sera vi salgono le galline, e cosi starà meglio.

Poi andandoui su a questo modo, non volano sù nè rõpono l'vuouo fresche, nè q̃lle del couo, e del polcini.

Oltre quelle, che non ponno volare, sagliranno pianpiano sù per le scalette.

Non volendo aprir l'vscio del pollaro, potrai far vn buco largo vn palmo nell'uscio da basso, ma con una catarata, o in modo di berlinetta: cosi la mattina ad vn'hora di giorno, l'aprirai, e la sera, a vintitre hore serrile.

L'vscio del pollaio nõ stà bene aperto di giorno; perche il goloso v'entra, e tracanna l'uoua calde, ma non cotte. Oh golaccia pelosa.

Staran bene qualche alberi grandi come moroni, o simili cose, quiui vicini al pollaro, ma che l'ombra sua non leui il sole al portico, onde sotto tal ombra, le galline si vi tratterran sotto in tempo caldo, a quel fresco, iui spoluerizzando, e nettandosi, oue anco sta-

ran

ran le chiocchie con suoi polcini, più sicuri dal Nibbio, o da altro volatile rapace.

Se tu vuoi che le tue galline stiano a casa dalle bene da beccare, massime quando fa l'voua: ma quando non fanno, lasciale andare alla busca.

Fà che ogni sera le dij mangiare, perche più presto, uolontieri, e tutte la sera veran a casa, per gola di q̄lle poche granaccie, loglio, o mondiglia, o crusca impastata, e d'inuerno dalle bere acqua tepida, e che'l pollaro stij serratto, perche a questo modo haurai sempre qualche voua fresche.

Le vinaccie non son buone per le galline, dico quando che fa l'voua.

Se la gallina mangia l'voua falle vn'endice di gesso, o di creta.

Quando non fanno, quelle vinaccie, o graspe son commodo nutrimento per le galline.

S'ingrassa la gallina, con ben da mangiare, in loco oscuro, e stretto.

E bene, che la gallina vadi a dormire con i piedi netti, & asciutti, altrimenti viengli mal di podagra a piedi, e d'inuerno gli gelano i piedi, e gambe, d'onde nasce che poi in tempo di far voua, non ne fanno, per tal infermità.

Mattina, e sera, è bene continouamente dargli vn poco da mangiare; acciò non si suiano, smarischino, perdino, o faccino l'voua a casa del tuo vicino.

Se vuoi, che faccino a buon'hora, al principio di Febraro, dagli ben mangiare.

Le galline nere, tanete, e rosse, son migliori delle bianche. La gallina bianca non è buona per far voua.

Se la gallina vola troppo, rompale i uanni, o penne magistrali, ma da vn'ala sola.

Auertissi che non s'vsino andar nell'horto, perche questo le ritira da far voua.

La buona gallina conuien che sia di mediocre statura, pancia lunga, e corpo quadro.

Sappi, che la gallina c'hà cinque unghie, come il gallo, è più saluatica.

Quando hà lungi speroni, facilmente rompe l'voua, ne coua si ordinariamente, e simil gallina pe'l più mangia l'voua.

Quando è troppo grassa, fa manc'oua, e quasi senza, torlo, o giallo. La gallina c'ha si lungi i speroni, che sempre ruspa, canta in gallesco, mettila il buio, dalle ben da mangiare, & poi fanne vn buon carneuale. La gallina troppo giouane, pe'l più, non attende bene a couare, nè a condurre bene i suoi polcini.

Però dicesi fra le donne: Gallina giouane per far uoua, e vecchia per couare.

Volendo ch'ella nō coui, pelala nella pancia, o postico, ortigala bene, bagnala più volte ī acqua fredda, nō gli dar mangiare p tre giorni, legata stretta in gabbione; dopò cauala, dalle mangiare, mettela con il gallo, e tosto farà voua.

E s'haurà la tosse, o pipita, disse il tosco, metteli vna delle sue penne nelle nari.

E viene questo male per non hauer beuuto a bastanza

o per

o per hauer beuuto acqua torbida.

Si sanano anco a questo modo. Prima lauale il becco bene con oglio, in cui sia stato infuso un spicchio d'agio pisto, poco dopò aprile il becco, lauandole destramente quel poco di marcino, c'hà sù la cima della lingua, lauando con salina, & vn poco d'aceto.

La gallina s'accieca, quando diuien uecchia, e beuendo acqua gelata, o troppo fredda, o per non poter andare al coperto in tempo di pioggia, e per hauer dormito al sereno, sopra dell'alberi la notte.

E vienle il flusso di corpo, o cacarella, come dicono a Napoli, quando il lor mangiare è troppo stemperato, o hauendo mangiato qualche lassatiuo; o che il pollaro è stato lasciato aperto la notte.

Ottimo rimedio, che la Volpe non ti mãgierà le tue galline in pollaro: Serrale bene a ferro, e chiaue, la sera nel pollaio, vsci, buchi, e fenestre, così dormi sicuro, & q̃st'è ottimo rimedio approuato, et infallibile.

La gallina d'estate ti fa voua assai: e se anco d'inuerno ne vuoi. tienle calde, e continuamente dalli da beccare. E quando haurà compiuto i tre anni, mangiala lei.

Le sterili ingrassale, poi tirale il collo, e se vuoi tenere galline, procacciane delle fattrici, e feconde, & di bella, e buona schiatta, q̃lle che fan doi volte il giorno muoiono presto. Auertendole c'habbino i diti dispari, & anco occhi grandi, cresta diritta, ma nõ da gallo: penne, che tirino al nero: di bel corpo; perche fà bell'voua, & bei polcini. La pollastra di diece

mesi partorisse. d'inuerno, poco.

nob *Fà da 50. voua prima, che coua.*

Si che giudico che se sul tuo cortile haurai uenticinque galline fatrici, che saranno a bastanza.

Poche, di buona razza, e ben nutricate.

Per far ben couare l'voua alle galline.

E *Tenuta la Contadina, o Massara della tua villa, molto sacente, e sofficiente, quãdo, che essa ha buona cura di saper far couar ben le sue gallina, & ella molto cõtiensi, uedendo il suo cortile ripieno di belle galline, d'vn bel gallo, e de belli pollami. Però se lei non sapesse cosi ben fare, io per cortesia le uoglio insegnare, aspettando però anch'io qualche ouetto dopo Pasca, o qualche pollastrelli al S. Martino, in guiderdone delle mie fatiche, e stenti.*

Bisogno dunque fià procacciare voua fresche, c'habbino però da otto dì nate da gallina calcata dal gallo; perche fra questi otto dì la virtù del quaglio del gallo si difunde per tutto il vouo, belle, e di gallina di buona razza, & atte al couare; Perche non tutte le galline son buone a ciò. Le galline giouani, come di vn'anno o di due, io le veggo più atte a far voua, che al couare. volendo dunque vna buona chioccia, conuienti torre gallina vecchia, che più fiate habbi couato, e fatto tal arte.

Perche si come tutte le donne san far figliuoli, ma non tutte sanno alleuargli: hor cosi tutte le galline san fare voua, ma non tutte le sanno couare, o couate

non sanno nutricare.

Ma le donne, che più volte han figliato, sanno ancora meglio alleuare, et nutricare i loro teneri bambini.

Cosi auiene alla pratica, e vecchia gallina, che sà bene couare, & graßamente nutrire, & alleuare, i suoi polcini.

Si che conchiudi dicendo che la gallina di tre anni sarà atta, e perfetta per couare.

Auertendoti anco che la gallina di sprone großo, lungo, & acuto, come quello del gallo, non si deue far couare; perche romperà l'voua. L'voua lunghe saran pollastrelle, ma i rotondi saran galletti.

Tempo da mettere il couo.

OGni cosa ha il suo tempo, e stagione, disse quel Sauio, e bene, però anco v'è il prefisso tempo, di far couar queste benedette galline.

Per tutto Marzo, sino per tutto Settembre, sarà buon mettere a couare, ma non prima, nè dopò: Anzi è commun parere, che dopò mezo Giugno, quel couo non riesca, non essendo quei pollastri molto grati, non potendo lor crescere, come quei primi.

In Lombardia questi vltimi, diconsi migliaruoli.

Horsù, accommoda l'voua in vn bel nido largo, netto, & di bianca paglia: siano detti voua fresche, dico che habbino almeno otto dì l'vouo fresco, fresco nõ è buono, perche la virtù del seme del gallo non l'hà ben tocco.

D'Estate couare in 18. giorni: ma d'Inuerno in 25.

hæc

hæc Aristot. de animalibus, lib. 6. cap. 2.

Belle razze di gallina dal gallo calcata. in numero dispari: quando fa più freddo, mettegli in mãco numero d'voua, come di Marzo, Aprile, Settembre, &c.

Mettele 17. voua, o 19. o 21. o 23. e non più mai, & ciò ne mesi caldi.

E questa couatura durra vent'un giorno.

Tengasi la gallina sù l'voua più che si può: dandogli mangiare, e bere accosto al nido, acciò che l'voua non si raffreddino, e dianselele qualche cosa di buono da beccare.

E mettasi à couo fatta la Luna nuoua, sino appresso alla quintadecima, perche i polcini nasceranno, a Luna nuoua, e crescente, e cresceran più presto.

Sia il nido remoto dall'altri nidi, acciò l'altre galline, non diano noia alla pouera chioccia. Detto nido sia tenuto netto.

E sarà bene riuoltare quell'uoua del couo, almeno per due volte, a fine che tutti quei polcini sentino quel calore, e naschino bene, e sani.

Auertimenti intorno alla Chioccia.

AVertißi, che la Chioccia habbi la scaletta appoggio al suo nido: perche non essendoui, volãdo sù per annidasi, facilmente romperà l'uoua. Et uscẽdo alle volte la Chioccia per un poco presto la Massara gli dia d'occhio a quell'uoua, accommodandole, se fussero incommode: acciò che egualmente sentino il materno calore, e prendino l'anima.

Et

Et essendouene qual'uno rotto, bisogna leuarlo.

Si mette in couo a Luna crescẽte, da 10. sino a 15. perche schiueran anco a Luna crescente.

Sarà bene scriuere il giorno che fu misso il couo, o mãdarlo bene a memoria per sapere giusto il tempo, quando pulcini douran nascere: per potergli aiutare, come anco s'aiutano le parturienti donne.

Perche a i 19. & 20. giorni, essendo l'vouo sano, potrassi rompere vn poco, acciò possi più ageuolmente il polcino vscire.

E questo fassi per la durezza del guscio, che alle volte talmente resta duro, che il polcino non lo può rompere.

Nell'vouo couato diece giorni v'è dentro tutto'l corpo formato, dice Arist.

Paßato vent'vn dì, se polcini non saran nati, non v'è più speranza.

Però sarà bene gettar quell'uoua, acciò la pouera chioccia non vi stia più sù, ad indebolirsi, senza sperãza niuna: e sarà bene mettere a couo tre, o quattro galline in vn medesimo giorno; perche se tutte non reusciranno, potransi mettere tutte quell'voua sotto d'vna chioccia, o due, delle più vecchie nell'arte, che non sapran discernere i suoi figli dall'altri.

Auertendoti di nõ leuar via i polcini ad vno, ad vno, schinati, che saranno: ma lasciagli per due giorni, sotto la gallina, senza mangiare, intanto tutti gli altri nasceranno: quell'vltim'voua sperale se son buone rompe il guscio, se cattiue, gettale, e leua la

chioc-

chioccia, cõ polcini, e dagli miglio da mãgiare, o mi coline di pane bianco, & buone grana alla madre.

Ma a polcini leuati dal nido, fagli questa medicina: metteli tutti in vn criuelletto, sotto di cui farai vn poco di fumo, abbrusciando pulleggio, o mentastro, o rosmarino, e tal profumo odoroso sanarà quei polcini, da vna certa flegma, o piuuida, che gli offende, e trauaglia, e fatto tal profumo per quel giorno, nõ gli dar mangiare, ma tiengli al caldo, sotto la chioc chia, poi il prossimo vegnente giorno, dagli bene da mangiare, come ho detto, o trito cascio molle, o farina d'orzo, o foglie de porri, trite e cotte: questo gli diffende dalla pipita, o catarro, ma poco per vol ta, perche mangiarebbono tanto, che poi non potreb bono smaltire.

Così per tre giorni, si terranno, sobrij nella corbella, con la sua madre rinchiusi: tenganssi però in loco, che non patischino nè troppo caldo, nè troppo freddo.

Passat'i tre giorni mettegli con la madre nel gabbione, rinchiusi per quindici giorni, col suo bisogneuole cibo, di cose leggieri.

Là oue prenderan forze: poi potran vscire, & andar pe'l cortile.

E per non impedir tante galline, o chioccie, potrai met tere dietro ad vna gallina trenta polcini, e quell'altre c'han couato, si metteranno in ordine, per far dell'voua.

Sappi di più, che se la chioccia fusse troppo girandolaia,

e va-

e vagabonda, uolando, o ſaltando sù l'alberi, e foſſi, e che i polcini non la ponno ſeguitare.

Sarà bene non laſciar uſcire la chioccia dal cortile, ſino ad un meſe.

E t'auertiſco, che ſe polcini mangieranno male, e beuerãno acqua torbida, facilmente gli verrà pipita, sù la cima della lingua; ilche è una pellicola morticina, che deui rimediare leuandola con l'unghia, pian piano, poi metti sù un poco di ceneri, o un poco d'aglio piſto, bagnato nell'oglio, o riempirgli la gola d'orina d'huomo, coſa ottima.

Quando i polcini hauran d'un meſe, cauagli quelle piumette, brutte di ſterco, c'han ſotto la coda, e dentro dalli caſcio, accìò che indurrendo non gli ſerraſſero il poſtico, e non potendo lor cacare, come auiene, piglia una penna d'ocha ben liſcia unta, e fagli un criſtiere.

Se hauranno aſſai pidocchi, o piccioni, lauagli in acqua in cui ſon cotti lupini.

Se tu vuoi voua d'inuerno, non laſciar patir fame, nè freddo alle galline, e dagli mangiare ſcemola calda con foglie, o ſemi d'ortiche ſecche.

Se vuoi conſeruar l'voua d'inuerno, ſerbale nella paglia, e d'eſtate freſche, mettele nella cruſca. Queſto dicono i miei antichi libri.

Ritruouo però, che in una cantina ſana, & aſciutta, viſi conſeruano dentro molto ben l'voua.

Altro

Altro modo per hauer assai polcini, senza gallina, che gli coua.

Q*Vesto è vn secreto naturale, per certo molto curioso, e forsi che te nè riderai, e mi darai essere ciò impossibile, hauer polcini senza chioccia.*

Horsù fà così.

Piglia voua fresche, e belle, di otto giorni nate in circa, e ben sperate, in cui sia il quaglio del gallo; fà vn gran nido nel forno, caldo honestamente, ma nō infuocato, riempilo d'voua, & coprili cō sterco de pollara, e qualche penne, leggiermente però, e tiene tal forno, o stufa, caldo con molta auertenza, che non si raffredda affatto, perche i polcini morrebbono di freddo: nè sia troppo caldo; perche cocerebbono: & alle volte bisogna riuoltar dett'voua, e gionto il uigesimo giorno, rompe vn poco l'oua, acciò i polcini possino vscire.

Ouero piglia vn canestro pieno de voua, e mettilo nel forno caldo honestamente, e sopra potrai porui sù panni caldi.

Ouero d'estate, tiengli al sole, però non troppo caldo, e la notte nel forno, e ti riuscirà, perche haurai assai pulcini senza couare di gallina, mediante tal calore naturale, o artificiato.

Ouero, mette l'oua nel lettame caldo nel mezo, & asciutto, o in qualche vaso, che sempre sia caldo ciò insegna Arist. lib. de animalibus.

Ma come s'alleuaranno tanti polcini senza chioccia?

Ecco

Ecco il facile rimedio.

Piglia vn bel cappone, grasso, giouane, e sano: pelalo tutto sotto la pãcia dal mezo ĩ dietro, poi cõ ortiche pungenti, pungilo assai, assai: poi stà per doi giorni a dargli mãgare, poi fargli una zuppa di uino buono, e fagliela mangiar tutta, e dagli bere di q̃l vino sin tanto che sia imbriaco, e stordito: e questo stia cosi p̃ tre giorni sẽpre cõ zuppa, e vino: poi mettilo in luoco oscuro per quei tre giorni, e che non vegga lume.

Paßato tre giorni, metti vn pulcino c'habbia da dieci giorni col detto cappone in luoco chiaro, a cui fra due giorni gli piglierà tant'amore a quel polcino, che lo nutrirà, chiamarà, scaldarà, e cose tali degne di gran merauiglia: e due giorni dopò questo metteglisotto da vinticinque polcini, che vedrai cose belle è mai gli abbandonerà, sino che non siano grossi, come galline.

E cosi haurai i colli curati, e nutriti senza chioccia, nati senza calore naturale materno. Credo però che il couar della gallina, sia meglio, manco fastidio, & più sicuro.

Del gallo, su'l cortile della tua villa.

PEerche il Gallo è l'horologio della villa, quale pare, che la somma prouidenza di Dio l'habbi creato, acciò che desta gli huomini la notte per tempo, e gli inuiti all'opere.

E per certo quest'animale necessario nel cortile, perche esso presente, predice la mutatione de tempi, risue-

glia il contadino, come che lo chiami leuati sù alle facende, e non dormi più: e mancando il Gallo, molte volte il contadino manca di leuarsi a far molt'opere.

Il Gallo è come vn vigilante soldato, guardiano, & sentinella del tuo cortile: grida nell'arriuo de forestieri: diffende le sue galline, gli procaccia da mangiare, le conduce a pascoli buoni, raspando ritrouato il grano, o spica glie ne fa più che parte. L'altrui galline non le vole nel suo cortile: ama molto le sue moglieri, e più ama le più grasse. Combatte co'l becco, e con speroni, in lor diffesa, e fatto vincitore, canta alla strangolata.

Nel più ꝓfondo silentio notturno, fatta la sua digestione, con l'ale si scuote, e forse si batte: poi infallibilmente, & altamente canta: oue il buon Massaro tosto si leua sù a dar mãgiar alle sue bestiole, e le donne ancora si leuan'a far l'opere sue feminili.

Canta il Gallo più alto di notte, che di giorno, per meglio destare il lasso lauoratore, che si desti, uesti, eschi in campagna ad operare, i viandanti a caminare, i mercanti a caualcare, e preparare le loro merci, i conduttieri al carreggiare, i studenti a studiare, i religiosi ad orare, & ogn'vno, ad ogni arte sua.

Nota che vn bel gallo debb'hauer tal qualitati, e fattezze.

Lussurioso, rosso, vermiglio, o prugnuolo.

E le galline stan bene del medesimo colore.

Sia di mediocre statura, habbi gran capo, bella cresta,

e si

e si alta, e non piegata, crespa, e non piana: vermiglia, e tonda, coronato Re, o sia di color sanguigno. Gli occhi rouani, o neri: il becco grosso, curto, e ben piegato. L'orecchie grande, e candidissime.

La barba bifulcata, e lunga, alto di collo, con variate piume, come oro splendente, e giù dal collo pendenti, il petto largo, e di più colori macchiato. L'ali lunghe, le coscie grande, con gambe robuste, ma non troppo lunghe, i piedi larghi, e con speroni ben armati, habbi bella, e lunga coda, tant'alta, cõ doi giusti ordini de penne appartate, e pendenti cime, ritorte, che quasi gli tocchino il capo.

Non sia il gallo nano, perche faran strepito, e manca assai nel montare.

Sia il gallo innamorato delle galline, ardito, intrepido & animoso per affrontarsi con più nociui animali, cosi vn sol simile gallo, bastarà per 25. galline, & per più.

Quest'è ornamento d'vn cortile dico, come brauo cortigiano, con altre penne, e come sgherro, e gran brauo, con quella gran barba, e sproni a piedi da caualieri, coronato da Imperatore, combattendo, & guerreggiando, come geloso contro di chi gli fà ruota alle sue si dilette spose.

Basta, che'l gallo vegga vn'Agosto compito, & vn poco dell'altro, poi tira.

Scielta de pollami nel cortile.

PAssata l'estate, e giũto l'Autunno, faccisi la scielta de tutta la pollaria, che è sul cortile: eleggendo,

e capando le più belle galline, e migliori, pollastri, con il più bel gallo.

E quelle più vecchie galline, quelle bianche, zoppe di brutta piuma, mal andate, nebbiate, e sgratiate; si vendino, o si mangino, così si scemarà il numero.

La gallina come passa tre anni leuala, e quelle, che non couano, e quelle che mangiano le voua; che cantano in gallesco, che non dormono a casa, e che non fanno le voua a casa, lieuale tutte.

Così smorberai il cortile, auanzarai le spese, e farai de' quattrini.

D'inuerno, pasce la pollaria, non facend' voua con vinaccie, appressandosi il Febraro, dagli qualche buona mondiglia, perche faran voua, e coueran anco.

Modo di far i capponi in più modi.

QVando i polli lasciaranno la chioccia, et i galletti cominciaranno ad innamorarsi, cantare, e combattere, allhora s'accosta il tempo di castrarli, e capponarli. Sappi, che solo questo volatile si castra per essere troppo lussurioso: e se castrato non fusse, mai s'ingrassarebbe:

Quei galli, c'han grosso il collo, son buoni per capponarli. Sia i tempo di luna scema, vn giorno prima che si capponino nō gli si dia mangiare, nè bere; meglio a corpo vuoto, che a corpo pieno si cappona. Chi castra; habbi la mano sottile, e le dita lunghe, e molto ben lauate, da fortune: in questo modo; tagliando sotto il culo per trauerso, auertendo, che in luogo de

testicoli non gli caui il cuore, o rognoni, o budella, cauati, cuce a refe doppio, quel taglio ponui sù vn poco de ceneri: poi dagli mangiare zuppa, e bere, ancorch'ei non volesse, poi mettegli nel gabbione che per tre giorni non camini, dandogli ben da beccare, e da bere, e che non patisca freddo.
[S]i quest'animale muta complessione, e natura: pche leuat'i testicoli perde la cresta, resta sbarbato, senz'ardire, non canta più, ha voce fiacca, e smarrita, non si batte più con l'ali, non dà più mangiare alle galline, non si diffende più: perde le forze, vien effeminato, fa perfettamente vfficio di chioccia.
[P]oi più attende a se solo, mangiando assai, uien grassissimo, e giallo, fa carne assai meglio d'ogni carne, buona per tutti, piace a tutti, & in ogni tempo, e genera ottimo nutrimento nell'huomo.
[Si] castrano anco Cani, Porci, Gatti, Muli, Asini, Caualli, Castroni, Becchi, Oconi, Anitroni a modo di Capponi, sino le Galline, e le Dõne ancora, e cosi più s'ingrassano, maschi, e femine: alle femine pennate si gli caua l'ouara.
[Q]uei animali, che generano senz'voua, han i testicoli fuori pendenti.
[S]appi che è meglio castrar l'animale giouane, che uecchio, perche teme manco, e cresce più.
Poi fra tre giorni, tagliali le barbe con vn forbice, & la cresta con il cortello, acciò che più nõ paia gallo, p che i galli gli darebbono, & ammazzarebbono.
Quel giorno, che si castra, non gli tagliar la barba,

perche sentirebbe troppo gran dolore.

Quel gallo è ben castrato, e migliore per ingraßare, che haurà la cresta, e capo polito, o liuido.

Altri castrano a questo modo, senza taglio, cauandogli i speroni con vna tenaglia, poi leuata quella guguscia delli speroni, dà il fuoco ben bene a quel poco sperone neruoso, sino, che sia eguale alla gamba, dico con vn ferro affocato cosi i testicoli gli seccarãno in dì 30. Altri gli pelano la schena, iui doue stan i testicoli, poi con detto ferro gli dà molto bene il fuoco, poi si gli impasta sù vn poco di creta.

Ma altri fan meglio, come anche io l'hò approuato, più & più volte, nel Regno di Napoli.

Là doue hò imparato questo secreto naturale, e vistone più esprienze.

Dico, che senza quel taglio là di dietro, di sotto si fa il cappone in questo modo.

Pela il gallo su la cima di dietro, ou'è q̃lla birriguilla, che noi diciamo il cizzaculo, o codrione, come dice il Toscano, e taglialo via, come si netta quando si vuole mangiare, che paiono due fagiuoli, e tagliali ben sotto, gentilmẽte però, poi tosto dagli ben bene il fuoco con vn ferretto ben infuocato, e mettegli su un poco di ceneri poi cauagli i speroni, et dagli il fuoco ben bene a quei speroni carnucci, lascialo andare, che fra 30. giorni, o poco più, sarã desiccati i testicoli, tagliali le barbe, e cresta, come t'hò detto poco di sopra. Ma se il gallo sarà vecchio, ci vuol quattro mesi a dissicare i testicoli, e quest'è certo.

Modo

odo d'ingrassare bene i capponi, & le galline giouani, c'han ouato, e presto.

Rima conuiene trascieglierc i più belli, giouani di vn'anno, o poco meno, che siano ben castrati, massime quando han la cresta palida.

cappone non è mai ben castrato, che non gli dà ben il fuoco a speroni. Mettegli in gabbia, in parte non troppo chiara, nè fredda, nè troppo calda, o per terra, con sotto paglia per paßarui meglio sù: mutata ogni sera, o su l'asse in gabbia, ma sian netti.

npasta farina di meglio con brodo grasso, & q̄lla falla in boccōcini, o in pallottole, grosse come faue, e nō gli dar bere, se nō vna volta ogni doi giorni, e poco.

osi in quindici giorni verran gialli, e tondi, si che non potranno stare nella pelle.

dagli sol miglio, e da bere quanto vogliono.

uero cō tre punti cucigli gl'occhi, e imboccali com'un fanciullino piccino, così vedrai che con facilità s'ingrassaranno, e molto più presto di quell'altri.

Migliore carne, hanno i capponi ingraßati nel primo modo, che questi.

appi questo, che ogni carne d'animal castrato, è meglio del non castrato. E la grassa è meglio della magra: e la giouane è meglio della vecchia, il cappone uecchio, e grasso è buono, ma meglio sarà, e più tenerino il cappone giouane; pur che sia grasso, come il vecchio.

o dirò ben questo col miglio nelle caßette della gab-

bia, acqua continua ti ſarà capponi graſſi, tondi, e pettoruti in 3. ſettimane, e ſarà ottima carne, & ottima ricetta per podagroſi: alle galline biſogna pelargli il capo ſotto all'ali, e coſcie; perche li ſono i pedocchi, e qui ſterco, che rompe.

Delle oche, e modo d'ingraſſarle.

E L'Oca, di gran beneficio in villa. haurà la ſua appartata ſtanza dalle galline, larga, e ben chiuſa; per ladri, & animali, com'è volpe, donnola, e ſimile beſtie lupine, tutt'i pollari ſerranſi a ferro, & chiaue, l'oche tue ſaran al contrario delle galline, però diceſi gallina nera, & oca bianca: dice quel prouerbio. Anſer albus. Sareſti mai figliuolo dell'oca bianca? L'oca bianca fa miglior carne da mangiare, più bell'voua da couare, e più bella piuma da uedere, e da vendere, l'oca nera fa manc'voua, più brutte penne, è razza d'oca ſaluatica. Sia l'oca groſſa, coſi riuſciran i figli.

L'oca ſenz'herba; e ſenz'acqua non frutta molto: eſſend'ella animale libidinoſo, che volōtieri caualca nell'acque. E animale vtiliſſimo, che in vn meſe s'ingraſſa, dandogli bene da mangiare, paſtato di farinaccio di ſaggina, o di cruſca impaſtata con acqua calda, ſtand'eſſa in luoco ſtretto, temperato, e remoto. E buona la ſua carne freſca, e ſalata, com'è quella del porco. I Paperi giouaai, ſon eccellenti per mãgiare coſi giouanetti. Teſte Barthol. Viuſt.

L'Oca ti dà penna, e per ſcriuere, pelandola almanco

due

due volte ogn'anno, cioè a Primauera, & all'Agosto. E animale di non molta spesa: perche da se si busca il vitto, massime doue sono paludi, acque correnti, e pascoli. Mangia d'ogni verdume, e d'ogni sorte di granaccie. Oue non son acque, nè pascoli, da gran danno alle biaue in campagna; perche prima mangiano il seme, poi l'herba, sino alle radici.

Vna sol volta, ch'entrano nell'horto, consumano ogni cosa, guardisi il munilio di grano sù l'aia, quando non ha guardia l'oca. S'ingozza sino al becco, tanto che se ne scoppia. Lo sterco suo è vna tempesta al terreno, rendendolo sterile per più anni. E ben vero, che l'oca è vigilante fra tutti gl'animali tosto sẽte l'odore dell'huomo, massime di notte, e subito fa motò gridãdo. Dicesi Anter. i senza semenza, doue non hà da pascere qualche prato, non stà bene. Queste l'oca è animal vorace per sua natura. L'Oca meglio coua le sue voua, che l'altrui. Al più ne couarà 13. o 15. la gallina da 7. o 9. pochi più sino a 11. Bisogna auezzarla a far l'ouo nel suo pollaro, tastarla quando ha l'ouo, e portarlo nel suo nido. D'estate l'oca figliarà in 25. giorni: ma d'inuerno in 30.

Alcun'Ocha couando, ha tant'amore al suo couo, che morrebbe più tosto di fame, che mai leuarsi fuori del nido: perciò bisogna portargli mangiar, e bere accosto al nido.

Nati i Paparini, lasciagli con l'Ocha chiusi da 12. giorni, con mangiare di buona scemola, fresca, o rotondo impastato, con minute ortiche, & acqua calda;

nota

nota

alle volte qualche lattuche, o grana di miglio, o farina di frumento stemperata un poco: e che il bere non gli manca mai.

Passato il tempo lasciagli uscire a pascoli, ma prima dagli mangiar un poco, acciò per una foglia non si rompino le gambe per alti fossi.

Coua l'Oca dalla Primauera, sino al solisticio, là uerso il fine di Giugno.

Tre volte l'anno fanno voua, la prima volta cinque, la seconda quattro, e la terza volta tre.

Dicono che un maschio basta per otto Oche.

Un pollaro d'Oche, bastano 20. i Paparini stian da loro, perche molte volte l'Oche li stroppiano.

I Papari di quattro mesi, son buoni da ingrassare, con pastoni: più tosto s'ingrassano i giouani, che l'Oche vecchie, la polenta è ottima per ingrassargli, stando in luoco stretto, oscuro, & aprico.

Alcuni gli cusciono gli occhi, acciò attēdino a nō guardare, ma a pappare, per meglio, & più tosto ingrassare.

Stia ben netto lo stabbio dell'Oca; perche la bruttezza gli dà gran noia.

A questo modo al fine dell'anno haurai carne fresca, e salata, con la grassa d'Oca strutta per far minestre, e rostire, penne da letto, e per scriuere.

Oltre che haurai l'oua per vendere, per couare, & per far frittate.

Auisandoti che oltre la grassa dell'oca, che è cosa delicatissime: hai ancora il lacchietto di vitella.

Procura dunque d'hauer Oche nella tua villa, belle, e grosse, e bianche.

Perche potrai far danari ancora vendendo hor voua, hor penna, & hor Oche, o Papari: così haurai con tal danari da prouedere a bisogni di villa.

Auisandoti che l'Oca da due anni in sù fa più voua, e più atte al couo.

E l'oua nate da Oche che han acqua assai: son migliore per couare.

Vuol couar l'Oca in loco non molto caldo.

La piuma dell'oca, c'ha assai aqua, è meglio dell'ascinta, e piu netta. L'Oche, & Anitre, mangiano assai; perche han così lungo il collo, e larga gola, e petto.

Delle Anitre.

L'Anitra, così discesi, a natando, perche quest'animale sẽpre uorrebb'essere nell'acque, è piu aquatile dell'Oca, e piacegli l'acqua torbida, oue vi pasce con pesce, e molte altre cose è animale ludoso. Dà gran danno quest'acqua torbida alle galline, che gli fa venire la pipita, e molte volte acciecano.

Sarà bene dunque hauere appresso di casa, vna gran fossa, oue coleranno tutte l'acque piouane, e quiui si tratterranno l'Anitre. Ma questa fossa non sia su la strada maestra, perche molte fiate da passaggieri son ammazzate, e portate via. Con poco si nutricano. Son chiarlere; perciò sarà bene che la fossa sia lontana dalla casa del Padrone.

E animale molto vtile, e buono da mangiare: massime

il

il suo arrostito petto. Fà assai penna, assai meglio di quella dell'Oche. Pelansi due volte l'anno, come, e quãdo l'Oche. Meglio è dormire sù la penna d'Anitra, che su quella d'Oca. Fan voua assai, commode per mangiare, e megliori di quelle dell'Oche. e sua carne ancora. Si ponno far couare alle galline, quando l'Anitra coua auertissi, che non vadi nell'acqua, pche nel ritorno bagnarà le voua del couo, poi marciranno. Stan bene con l'oche a dormire, ma meglio da loro.

Guarda, che non vadi nella peschiera, perche mangiarebbe tutto'l pesce.

Gli Anatrini mangiano micol di pane, herbe, tagliate con miglio, e quando son più grossetti, dagli carne, o pettazzi, o budella di bue, tagliati minuti, e si pascono anco come s'è detto di sopra dell'Oche.

Della Colombara in Villa.

HAbbici ad ogni modo vna colombara nella tua villa: da cui se ne caua tanto bene, commodo, & vtile. Questa ti libera da spese di macello, da piazza, pollaiuoli, o contadini, e con questa tosto, e bene prouedi ad occorrenti bisogni, e necessità.

E vero che la colombara è di molta spesa, e dãno al tuo vicino, tuttauia parmi di molto beneficio, & auantaggio; Perche è di gran danno al vicino; pciò ciascheduno non può far colombara: è d'vtile potendo pascere i colombi sù la sua villa.

Fonda dunque la tua colombara in villa murata, e stabilita

bilita in buona calce, e bella, e bianca, e liscia, acciò che gl'animalucci non v'entrino. Sia nõ molto alta, accioche non sia così facilmente vista da passaggieri, soldati, uccellatori, balestrieri, &c. è così i colombi più commodamente vi volaranno sù. falla di tre stanze, la terrena pe'l pigionante, quella di mezo per granaro, e quella di sopra per colombi, per tanto rumore, non stà bene il padrone c'habiti nella colombara.

Piacemi la colombara in loco così un poco eminente, non però molto lontana dalla stanza del Padrone: Ma si bene lontana da strepiti, e strade, oppresso all'acque correnti, a campagne culte; a fine che colombi non si scostino troppo, così saranno più sicuri. vogliono però alcuni, che l'acqua corrēte sia appresso alla colombara un sōl uolo o due; acciò con quella poca distanza, il colombo riscaldi l'acqua nel gozzo per dar bere a piccioni.

Altri vogliono, che l'acqua sia più lontana: perche diriuando i colombi dal fiume, non raffreddano l'voua con i piedi molli, bagnati.

Sia piantata in sito, nè freddo, nè caldo, che l'vscio, fenestre, e luserone, risguardino verso mezo giorno, d'inuerno, e che dētro, e fuori la muraglia sia lisciata più volte da un patiente muratore, e q̃lle crepature sian ben rimboccate, dico più, e più volte, e rimbocati; perche in ciò si compiace molto il colombo.

Habbi la tua colōbara d'ogn'intorno un bel cornigione de quadrelli bē cotti, largo almeno un palmo, quindi

fi-

pigliéran il volo, e ſtaran a merizo, ſecondo i tẽpi.

Vi ſia il ballatore, o feneſtrella verſo il mezo dì, et q̃lle feneſtre ſi poſſino chiudere, & aprire, ſtando da baſſo cõ l'arte di vna fuſicella, la ſera, e maſſime acciò l'vccellacci non v'entrino.

Sia l'aſta di detta colombara lontana da gl'altri edificij, dico dal mezo in sù, che animali non vi poſſino. ſaltare ſu'l tetto, o ſu'l cornigione, o sù le feneſtre Sù quattro canti ſiano le lamine liſcie, ben commeſſe nella muraglia.

Sianui colombi dipinti; perche incitano i naturali ad habitarui più volontieri.

Le paſſare noioſe dan danno alle colombare.

Sia ben coperta, & ogn'anno ricoperta, o reuiſta almeno, ſotto de coppi ſia ottimamente intauellata, e ben murata, dico de mattoni fregni, perche quell'odore, polue, e ſterco colombino, rode i mattoni, e ſe ſon mal cotti, i colombi li beccano, e mangiano.

Fagli i ſuoi nidi, o de mattoni, o de vimini, vedi l'altre vicine, come ſtanno, ma ſtia netta la colombara, altrimente ſei ſpedito, d'inuerno volte aſſai, ma più d'eſtate, come ſcriſſe quel Poeta.

Lieua lo ſterco, lieua i pilliccioni,
Dalli beccar, e caua aßai piccioni.
E ſe coſi non fai, o gocciolone,
Quindi già mai non cauerai piccione,

Oltre la nettezza, dagli ben mangiare d'inuerno; perche non ſi ponno nutrire in campagna.

Vadiſi sù la colombara con ſcala da mano.

La baltresca del solaio non sia mai aperta.

Non fidar a tutti la chiaue della colombara; perche nõ gli ritruouerai il tuo conto.

Fa che sù la corte almeno ui sia acqua, essendo lontano il fiume, acciò non patischino sete.

Il mangiare de colombi, mettelo vicino al muro, parte che non sporchino tanto, come nel mezo, veccia, miglio, loglio, mondiglia, e vinacciuoli, son suo vero pasto.

Piacemi colombi d'ogni colore, ma non quei biãchi, che troppo di lontano son scoperti da vccelli.

Quei colombi rustici, piccini, leuagli, e fà razza de quei bastardoni, che pur fanno da 7. o 8. uolte l'anno, e se ne cuoci vno, compare bene nel piatto, & per vendere sono di molto prezzo, hauẽdo cura, che quei bei piccioni s'accoppiano fra loro: perche fra tanto più che se s'vnißero con strani. Son di 3. sorti, saluatici, domestici e mitti.

I piccioni tristi, e brutti, lieuali, vendeli, o mangiali.

Che la serua, o la padrona ancora sappino dar mangiare a piccioni di gabbia per ingraßarli, dico col cornetto.

Et se vuoi buoni piccioni, quando son grassotti, cauagli quei vanni, o 4. pẽne maestre, onde fra 8. giorni hau rai cosa eletta; perche più s'ingrassaranno i piccioni sotto le lor madri, che col cornetto, o gabbia. alcuni gli rompe le gambe, che presto se gli saldano, non ponno però volar via, e uengono drudi.

La tua colombara sarà ottima, tenendola netta, sicura

dalli

dalli vccellacci, e ben da mangiare, oltra le sopradette grane, fagli il pastone col comino, farina d'orzo, con vn poco di miele misto, aletta molto i colombi: e fumigare anco la colombara con saluia, incenso, gineuro, rosmarino, &c. fan venir assai colombi: si come i mali odori gli fanno andar via.

E bene andar manco che si può sù la colombara, & quindi spedirsene quanto prima, e con poco strepito.

Ma come si darà principio de piccioni, o colombi ad vna nuoua colombara? Fa così; piglia 15. o 20. para di belli piccioni, e di bella sorte, costino a sua posta. Fa questo buon principio, comprane in più luochi; perche l'haurai più belli, e di bel colore, ma non bianchi, e che non sappino ancora ben beccare, cosi se fusse d'Aprile, e facesse vn poco freddo, fagli intepedire l'acqua, e due volte il giorno dagli mãgiare, seguitando cosi sino che da loro beccaranno: lascianuisi sempre qualche granette. Il colombo partorisse da ogni tempo dell'anno s'è in luoco aprico, e che habbi ben da mangiare 2. voua per parto. Il piccione a Primauera è meglio, che nell'Autũno, e State non vagliono tanto per mangiare. Quãdo uderai, che da loro cominciano a mangiare, e bere, cauagli qualche penne maestre, acciò subito non fugghino via; cosi si tratterranno almen più d'uno mese in colombara, oue in tanto tempo prenderan'affettione, onde poi volando via, tosto ritornerãno all'albergo vecchio, e solito. hauẽdogli sempre parecchiato qualche cosa di buono da mangiare, cosi haurai la colom

bara

bara ben inuiata. E ſappi che tali piccioni debbono eſſer nati là verſo il fine di Marzo.

Volendo far groſſa, e numeroſa colombara, non ti vinca la gola, nè l'auaritia, ma laſcia andare tutti quei nuoui colombini, nati dal Maggio, per inſino a tutt'Agoſto: gl'altr'anni poi, che la colõbara ſarà inuiata fà quel che ti pare, ſarà ſempre bene quei, che vengono nel meſe di Giugno tempo graſſo, laſciargli volar via, e queſto per mantenimento, & accreſcimento di detta colombara.

Hora queſto, che nel meſe d'Aprile, e di Maggio, biſogna dar mangiar aſſai bene a piccioni: perche allhora fà l'voua, & hà ſotto i pippioncelli, & in campagna, non v'è che ruſpare, nè beccare.

Poi per manco ſpeſa di Decembre, Gennaio, Febraro, e mezo Marzo, le graſpe dell'vua, con ſuoi granelli, o qualche ſaggina, o altre granaccie, baſtaranno per trattenergli: perciò ſtan bene quelle vinaccie, fatt'i vini, ammucchiarle, quiui ſotto qualche tettuccio, oue ſi tratteran i colombi tutt'inuerno, e baſtarebbono in parte calda, e che il Sole gli toccaſſe, oue ſtan volontieri colombi, e ſe fuſſero coperte di neue, ſcuoprile.

S'hai commodità in villa, habbici qualche colombi domeſtici, maſſime quando è buon mercato la veccia: vero è, che ſon tedioſi, e ſporchi nondimeno non s'ha carne ſenz'oßa.

Tien gran conto dello ſterco di colombo, perche ogni poco opera aſſai.

DEL-

DELLA CANTINA, OVERO CANEVA IN VILLA.

Et che si contenga intorno a quella.



Affatticarsi per impouerire, è cosa da sciocco. Che varrebbe piantar viti, con tant'altre spese in alleuarle, acconciarle, vendemiarle, e poi non hauere da gouernare il vino? Perciò conuiene necessariamente in villa, che tu habbi vna cantina, gouerno sicuro di tutto il vino, e tuo, e del Massaro, tuo.

Il pouero Massaro non hauendo cantina, lascia quel suo vino in libertà, si che l'anno seguente, quando fa buon bere non ha più vino, e conuiengli bere dell'acqua.

Faccisi dunque vna commoda, e sicura cantina in villa, dentro del cortile, non verso mezo dì, oue il uino si guasta, o s'infortisse; ma verso niun'hora, o verso sera, in luoco sano, fresco, netto, lontano da ogni fetore, forno, bagno, o stalla, in essa non vi si metta cosa puzzolente, come aglio, olio, corami, &c. perche così il vino patirebbe molto. E siano le fenestre verso sera, donde vengono venti d'estate, assai confaceuoli al vino.

Se la facessi sotterranea, guarda nõ sia appresso fiumi, o sor-

ò sortirni; perche tal humidità fa marcire, non solo le botte, ma il vino ancora falla dunque asciutta in uolta, astricata, con fenestre, che s'incōtrino a darsi esalamento, siano le fenestre con sicure ferrate, & uscio buono, con grosso ferro, e simil chiaue, e questo per sicurezza del vino, e della casa ancora; perche voi sapete che molte volte i ladri entrano a rubare per le fenestre di cantina.

ia lontana ancora da strepiti, oue si spaccano legne grosse; perche indi ne nasce quel tremolo fino nel vino, che poi facilmente s'infracida, e corrompe. Stà bene la cantina buia, alquanto, acciò ch'il caldo non v'entra si facilmente nè tant'aria, inimica del vino, così d'estate beuesi più fresco, e d'inuerno manco freddo.

ia sempre serrata a chiaue, & di sopra, o fuori di cantina, vi sia qualche grossa beuanda per la fameglia. E vadisi manco che si può in cantina.

le botte tengansi nette dentro, e fuori, fatte le traffiche de vini, al San Martino, o ad altro suo tempo opportuno.

De cani, per guardia del tuo cortile in Villa.

DOu'è maggior pericolo, iui prouedesi con più cautelle. Il Castellano, che dubita di tradimenti, o de ladri mette più guardie, e sentinelle, e mancando le guardie; perderebbe ciò c'ha al mondo.

n uilla sono molti pericoli; perciò cōuien prouedere di

ſentinelle per lo tuo cortile. Non baſta la ſentinella diurna, che è la tua, per uedere, e cuſtodire la tua uilla: ma fà di biſogno anco la notturna: il che mācando quel beneficio, che tù farai di giorno, ti ſarà disfatto di notte, perciò qui vuole buona ſentinella.

Queſto ſarà vn buon cane, o più, cioè due. Se vno ſarà amalato, l'altro ſeruirà, o s'anderà col caro alla Città, l'altro ſeruirà ſu'l cortile, per guardia, queſto ſarà fidata ſcorta; vede com' Argo; ſente come Lupo, corre come Lepre; fiuta come Corbo; morde come Serpe; e come diſperato in tormenti, ad alta voce grida, più di notte, che di giorno, ad ogni minimo ſtrepito, di chi và, viene, o paſſa, dico ſino a quei proprij di ſua fameglia. Meritamente il buon cane maſtino, diceſi dormi ſicuro, e fedel ſentinella.

Dice Ariſt. che la cagna porta 60. giorni, vn più, o vn meno. Naſcono ciechi, per 12. giorni, s'impregnano dopo'l parto ſei meſi. Cinque giorni auanti il parto, ha apparecchiato il latte, nelle poccie.

Di ſei, o ſette meſi cominciano ad alzar la gamba, piſciando.

Ne partoriſſe ſino a 15. e 20. anni. Non mutano i denti ſe nō quei doi canini lūghi, il quarto meſe, al dēte bianco ſi conoſce l'età del cane, il uecchio l'hà nero.

Diceſi cane a, canendo, non ſenti la notte, che belle mattinate egli ti fa baiando.

Conoſce il Padrone, non ſolo vedendolo, ma ſolum vdendolo, anzi al fiato conoſce lo veſtigio, o traccia del Padrone, e conoſce il ſuo nome.

Ven-

cent'anni Vlisse stette in guerra, quando ritornò il suo cane lo riconobbe, e carezzò, lo custodisse giorno, e notte, con tutto l'hauer suo. Combatte contro lupi, e contro d'ogn'inimico, del suo cortile.

E bisognando si fà amazzare per lo Padrone suo; dal cui battuto non se ne và.

Quest'è sentinella si fedele, che non si può corrompere per modo niuno. E quanto più gli altri dormono, esso veglia.

E come la presenza del Padrone, fà fruttar la villa; così la presenza del cane conserua i frutti, e fatiche del suo Padrone, e del contadino sollecito, e diligente ancora.

Siano detti cani, non da lepre, nè da quaglia, ma mastini proprij; perche quelli lasciano il cortile in abbandono, e sieguono le saluaticine: anzi che siano anco i mastini, quali da loro stansi di continuo su'l cortile, questo mastino di darone, sia corpulento, non molto però, per meglio poter correre dietro a lupi, ladri, &c. forte, superbo, brauoso, e graue nel baiare: e chi s'accosta al cortile, l'assalta tosto, habbi l'orecchie grandi, occhi neri, naso concolorato, labra nere, o rosse, denti acuti, capo lungo, petto largo, mēbra lunghe, braccia sode, gambe assai grosse, schinchi diritti, piedi larghi, dita ben disposte, vnghie curue, e la spina diritta sino alla coda grossa, e curta, di color rosso, e nero; perche di notte è manco visto dall'inimico.

Mà per le pecore bianco; aspetto di Leone, grosso collo,

con vna gran bocca, circonſpetto, e non temerario.
Sia dico il cane maſtino d'occhi ſeueri, non luſingheuo le, che guardi mal occhio, ſino l'iſteſſi ſerui di ca- ſa ſua.
E che contra ſtranieri ſempre ſia furibõdo, più toſto ſia prudente, che temerario; e che non abbaia alla luna non mouendoſi ſenza ſoſpettione, & ſine quare, tali conuiene auezzarli.
E quanto più ſarà graue, tanto piu fermeraſſi ſu'l cor- tile, e meglio farà l'vfficio ſuo.
Il cane del Paſtore ſarà bianco, non nero, nè vario; ac ciò la notte il paſtore, e le pecore ancora lo conoſchi no dal lupo.
Perche ſe fuße nero, alle volte il paſtore in tẽpo di bru na, ferirebbe il cane in cambio del Lupo.
E non ſia molto corpulento: acciò meglio poſſi cami- nare tutto'l dì con le pecore, per loro guardia: Et habbi al collo q̃l ferro, come chiodi, in corame groſ- ſo; perche offeſa quella parte del cane, il reſtò è ſpe- dito: potendoſi l'altre parti medicare, e quella nò.
Piacemi che di giorno almeno vno ſtia legato in parte che non vegga il cortile, nè che v'entra; perche poi ſciolto la notte, rieſce più feroce. E dagli ben mãgia- re; perche guadagna il uiuere per quattro altrimẽti abbãdonerà il tuo cortile. Non s'uniſca maſchio, & femina, ſe non han l'anno, i primaruoli gettali uia, p ciò ſi dice, primo porco, & vltimo cane. Sino a noue anni generano. Doi meſi, e doi dì porta la cagna. Nõ ſcorrino i cagnolini, ſino a ſei meſi, poi di giorno
auez-

auezzali alla catena, il latte materno gli rende miglior ingegno dell'altro. Se manca il latte dagli brodo, pan bagnato, e latte ſino a quattro meſi.

Il ſuo nome ſia curto, e non più di due ſillabe da piccini ſe gli metta il ſuo nome; pche più preſto, & meglio l'intende. E bene caſtrar la coda al cane, quando hà da 40. giorni, che ſon quei vermetti nella coda, coſi non creſce tanto la coda, e non diuiene rabbioſo. Stà bene ſu'l cortile vn cagnolino, come di natura tedioſo, deſta il groſſo: e più ſenton due, che vno.

Hò detto doi meſi, e doi giorni porta la cagna; quando ha figliato, gettagli più della metade; perche quanto meno ſaranno, più belli, e migliori diuerranno.

E bene ne laſci vna femina, per razza, oltre che la femina è meglio del maſchio, per lo cortile da Villa.

Segni, & inditij di buon cane ſotto la cagna, quello, che più tardi apre gli occhi, quello, che viẽ a caſa prima dell'altri, quelli, che ſon d'vn ſol colore; quello a chi è ben tirato l'orecchie, et men grida, o non grida. Et quello, che a pochi fa carezze; diaſegli rodere oſſa da piccini, perche gli fan meglio aprir, & accreſcere la bocca, fortificano i denti, & fanſi più fieri. Et da piccini faccinſi combattere inſieme, perche fanſi più viuaci: ma non troppo; perche quello, che perde vien poi codardo.

Non gli dia troppo mangiare, ma a baſtanza, come pane d'orzo, o carne, ma ſcorticata, due uolte il giorno tagliaſegli la punta della coda, che non arrabbia

ranno ꝑ natura: ma si bene per qualche sinistro accidente.

Se le mosche gli mangiano l'orecchie, bagnale con succo di malanno de noci. Se al cane sarà dato la noce mattella, o tossico, presto taglia li l'orecchie dal mezo in sù, meza la coda, e vn' vnghia del piede sinistro, cosi salassato, subito sarà liberato.

De Gatti.

Come non è casa che non v'habbi topo; cosi nõ u'è casa, che non habbi bisogno, non solo di cane: ma anco di gatto, trinca de topi, & a benche cani, e gatti siano naturali nimici, con tutto ciò, non è uilla formata quella, oue non è cane, e gatto. Questo sarà per la destruttion de topi, che tanta noia, e tanto danno portano alle case; poi che da per tutto si ficcano, rodono, mangiaao, e cõsumano, e son intanto numero che hò letto, vna femina topa, hauer in vn sol parto fatto 120. topi, hor pensa tù se vi voglion de gatti.

Dice Aristotele, che la Gata è tanto lascìua, che inuita il Gatto, e l'alletta, e costringe, & lo batte se non la monta.

Fà gattini assai, come la cagna, alle volte mangia il suo parto.

E buon' il Gatto sino a sei anni, dopò non uale, si pasce di lucertole, credendosi che sian pesci, attende alla caccia de volatili serpi, e leporini, il Gatto rosso è ghiotto, il bianco non vole il nero, soriano, e d'altri colori si mordon mortalmente.

Si

si medica la sua morsura con vino, e stoppa cosi legata, pascilo mediocremente, perche per fame non caccia, ma per suo diporto.

Meglio sarà tener i Gattini della prima anniata, generati di Gennaio, perche prima che venghino i pulci già sono grosßetti.

Quanto men si toccano, e si tengono più saluatici, è meglio, & attendono più alla caccia de topi, là per stalle, legnara, solari, &c.

Procura dunque hauer almeno vn par de Gatti, un maschio, & vna femina per razza, e di buona razza, di pelo di color di biscia, grifo, o soriano, non mai bianco nè rosso; perche non vagliono.

Pascegli commodamente, acciò non si partino mai da tua casa, per andar a mangiare pe'l vicinato, ilche è vergogna, e danno: ma tenendone cura, ti sarà honore, & vtile. A gatti, e cani si castrano le loro code per vn certo vermicello noioso.

Della Peschiera in Villa.

LO studio delle Peschiere, del pesce, e del pescare, è cosa vtile, e di diporto: Sia o con reti, hami, nasse, &c.

Le peschiere già anco appresso Romani, furono in gran stima, e prezzo, con lor gran spese.

Sino ad Augusto Imperatore soleua con proprie mani pescare, con l'esca, & ammizzuolo.

Nerone Imperatore, e tant'altri, oltre che da queste peschiere gran prouento ne deriua.

Fà dunque in tua villa vna peschiera, bella proportionata alla villa, & alle tue forze.

Sia appresso al tuo giardino, s'è possibile, e che si possa vedere stando alle fenestre per spasso, e più sicurezza: oltre che per tuo viuere, ti seruirà, e per la tua fameglia: onde ti sarà anco come vn macello, dispensa, e grassa cucina.

Fondala in qualche luoco zerbido, così diuerrà fruttuoso.

Se la terra cauata sarà creta, fanne matoni, se grassa gettala per la villa, e seruirà per lettame.

Se'l cauo sarà gerruto, ti conuerrà murare la peschiera, dico sotto, e d'intorno, e ti costarà cara.

Vero è, che la ghierra ti seruirà per far buona strada, o fondare qualche muraglia in ghierrone.

Vuole più lunga, che larga, perche si poßa con manco fatica fondare da dieci braccia, buon fondo, acqua continoua, e buon'acqua, o di fonte, o fiume, entrando da vna parte, & vscendo dall'altra, per piccini buchi di ferrata.

L'acqua fetida nuoce a pesci, e la troppo fredda.

Se l'acqua è buona il pesce partorisse fra vn mese.

Ogni pesce erit solum, con la sua medesima specie.

Pasconsi di fango, herba, o radici, quelli di mare son migliori di qlli di fiume: Et il pesce di fiume, è meglio di quello de peschiera, e quel de peschiera, è meglio di quello de fopponi paludosi.

Stà bene la peschiera, che sia battuta dall'aria, e vento Aquilonare, tenendo quel vento più sana l'ac-

qua

qua col moto, & per conſeguente il peſce, è miglio-re aſſai.

I peſci campano poco; perche ſempre han gl'occhi aper ti, e veggono manco di notte, che di giorno, ogni ſor-te di peſce preſto naſce, e preſto s'ingroßa, non fà ni-do nel ſuo parto: ma l'acqua è lor nido, e nel lor par to non ſentono grauezza veruna: ma l'acqua buo-na gli ſerue nel parto, dopò, e nell'accreſcimento cō molta facilità, e fecondità.

Si che l'acqua buona è madre de peſci, partoriſce di Marzo, o Aprile, e Maggio.

Auertiſſi bene far la peſchiera in parte, che non ti poſ-ſa eſſer rotta da qualche parte; perche in vna ſol notte, ti torrano l'acqua col peſce inſieme.

E vuol eſſer fatta a ſcarpa, per la libbia.

E nel mezo della peſchiera fagli vn fondo pozzone, refugio pe'l peſce nel gran freddo, e nel gran caldo, rouinando le ſponde ſouente con pali, o mura.

Biſogna populare la peſchiera, & abbondantiarla de peſci noſtrani d'ogni ſorte.

Quell'acque torbidi de fiumi ſon buone, & anco le pio-uane: ma non già ne giorni canicolari.

E quando il peſce è buon mercato di Maggio, quando và in amore, gettane in abbondanza dentro, che to-ſto s'ingroſſerà.

Se ti pare nettala ogni quatt'anni mondala: Ma il M. Gabbiano noſtro gran peſcatore, dice che la ſua, non la netta mai, e ſempre è feconda, e ricca, uero è, che ella è grandiſſima.

Quan-

Quanto la peſchiera è più ſpatioſa, tanto meglio ſi gode il peſce; perche non s'auede d'eßer imprigionato; perciò guizza più contento, e lieto.

Starà bene intorno vna folta ſiepe ſpinoſa, per ladri.

Mangiano i peſci d'ogni ſorte di minucciole della tauola.

Quanto più ſarà alta l'acqua nella peſchiera, tanto più freſco ſtaran i peſci nel fondo, in tempo eſtiuo, e d'inuerno manco temeran il freddo: e vero, che con più difficoltà ſi peſcarà; perche il peſce và all'ingiù.

Per la poc'acqua d'inuerno, e d'eſtate, il peſce muore di freddo, e di caldo.

Moroni non ſtan bene intorno a peſchiera, per il frutto che marciſſe, e fa cattiua l'acqua.

Vn palmo di leppa nel fondo è la graßa del peſce.

Eſca da prendere il Peſce.

D*Agli Spelta cotta, che tutti verranno a galla. Ouero poleata ſecca, o lumache in pezzuolini, o paſta con coccle impaſtate col vino buono, o ſangue di vitella, che per dieci giorni ſia ſtato ripoſto in vn'olla, ouero con l'amo poſtoui sù il vermicello.*

Del Giardino in Villa.

E*Ntrand'io nel noſtro giardino in villa d'Albiano che con mie proprie mani hò ineſtato: e piantato: parmi d'intrare nel Terreſtre Paradiſo, tirato da quella ſi piaceuole, e grata viſta, da cui ne rimango tutto ricreato, vedendo, e guſtando quei ſi*

di-

dilettevoli, e gustosi frutti.

Meritamente in lingua Persica, il giardino dicesi Paradiso; Perciò fa che tu lo pianta, vicino alla casa del Padrone, che d'appresso si scorga, così sarà men dannificato.

Sia largo, e lungo, secondo la proportione delle forze tue, e della villa tua.

Se'l terreno sarà debole, non ti dia noia; perche le foglie presto te l'ingrassaranno, con appreßo vn poco di letame, e non sia in luoco basso, paludoso, nè ombroso, ma più tosto in poggietto, con bella prospettiua di mezo giorno; non sia però lungo le strade maestre, come troppo soggetto a passaggieri.

Piantala a scacca 30. braccia l'vna pianta dall'altra, massime i pomi, certe sorti di peri, non tanto, massime quelli, che non fan troppo cesta, o gobba, habbi doppia siepe viua d'ogn'intorno, con il suo bel gran fosso, largo di quattro braccia, e fondo altro tanto: fatto però a scarpa.

E quel terreno s'è buono, gettalo per lo nuouo giardino, acciò s'appiana alquanto.

Sia la siepe con qualche frutti per dentro, ma non troppo fitti o spessi.

Le buche nel giardino per metterui gli inesti, sian state fatte sei mesi auanti, che tu pianti, pianta al fine di Febraro, in tempo asciutto, e che le piante non habbino patito sotto lo spino bianco, da vn braccio poi tosa la siepe egualmente, sopra terra di quattro dita, i spini sian lontani l'uno dall'altro, quattro dita,

ta, e non più, e tienla netta la siepe dall'herbacci, con mani, e zappetta.

Sopra quei spini bianchi, potria inestarui sopra nespoli di bella sorte, nell'istessa siepe vi stan per détro molto bene qualche peri, & pomi, saluatichi di buona sorte, perche portano ancor loro abondanza, sino all'animali.

Alcuni uogliono per siepe vna muraglia, ilche molto mi quadra; perche i frutti si ponno meglio assicurare dalle mani de ladri da capestro.

Auertisci, che piantando i frutti starà bene metter vn pero, poi vn pomo, o prugna, perche staran più da largo, e con più aria. Sian zappati almeno vna volta l'anno, dandogli vn poco di letame, o poluere, di strada, o nuoua terreno di rouaio. Cosi haurai spasso con vtile; cogliendo assai frutta per vso, e per vendere. Ma sappi, che i frutti si colgono volendoli conseruare a luna scema, cioè veccia, come sarebbe a dire da 18. sino a 28.

Ogni sorte di pianta, piantala a Luna crescente, i suoi frutti colti, a Luna vecchia si manterran tutto l'anno, colti però a mano, maturi con prima, e ben asciutti trascelt'i sani, da gli insani, e bacati. riposti in luoco doue non sia aria nè vento. è bene anco, che non siano troppo maturi; perche tendono più facilmente alla corrottione.

Ma per conseruar bene frutta, & vua mettila in vna botte con paglia, poi frutta, poi paglia, poi vua, poi paglia, e seguita cosi sino che è piena, poi coprila ben

da

da ogni parte, che la quaresima haurai frutta nobilissima. Ma la botte sia in loco asciutto.

[Ou]uero piglia vua matura, nera, besegana, e rossara, grappelli nõ troppo grossi, e d'uua chiara, ben asciutta, mettila sù la paglia, o tauole, così durarà sino a quaresima, aime dura sino a Pasca. Cosa rara per certo sarà; massime di quest'vue; che paiono le più triste, pure si mantengono più de molt'altre vue. La diola di collina durarà assai.

Nel giardino, o fuori, nel mese di Natale è buono per piantare ogni sorte di frutta, o pianta; pur che il tẽpo sia asciutto, e non troppo freddo.

Al fin però di Febraro, parmi ottima stagione per piãtare ogni sorte di pianta.

[S]appi, che ogn'anno bisogna mõdare le piante, da quei rami secchi, e superflui, a questo modo la pianta molto meglio si manterrà, farà più frutti, più belli e più saporiti. Sia però in tempo dolce, e che'l coltello taglia bene: auertendo non intaccare la pianta, i tagli di rami grossi sino non piani, ma ad orecchia d'Asino, perche l'acqua scorre presto, e non noce la pianta.

Quando l'albero fiorisce, non gli dar punto di fastidio con ferro, perche la pianta si sdegna, e molte volte se ne muore, è bene leuar da dosso quelle ragnatelle, o telarine, o formiche, e tenire la pianta netta, più, che, si può, e suelta, e se non s'ingrossa a tuo modo, al Marzo, dagli da tre tagli p lungo, vedrai, che crescerà a tuo modo, e quando troppa frutta, non ti

paia

paia strano d'inrarire un poco, sbatterne giù, crolando quei rami, e leuandogli con mani quei frutti più tristi: così i rami non si romperanno i remanenti frutti, verran più belli, e l'anno prossimo vegnente sarà più copiosi de frutti. Non facendo così auuerrà tutto l'opposito.

La siepe del giardino falla doppia, & ogni quattr'anni ne taglierai una così sempre il giardino sarà chiuso, con l'altra, & ti reuscirà proprio, come un terrestro Paradiso.

Essendoui belle sorti di frutti, i fruttaruoli t'insegnarãno qual frutta sarà meglio per mettere, & innestare nel tuo giardino, però conségliati con essi loro.

Dell'horto in Villa.

LA Villa senz'horto, è come un corpo senza cuore, o capo senz'occhi. E più necessario l'horto in villa, che'l giardino. L'horto è di molto fastidio; ma nõ di molta spesa, è di molto beneficio alla fameglia è detto horto ab horis; perche dall'horto ne nascono mill'herbe, mille beni, e cibi humani, l'horto è come la mezena del porco, che si gli fa in corso dieci uolte il giorno, e più, perciò tiensi la madre di famigli da poco non hauendo l'horto ben ordinato, e pieno.

Sia prima all'aria in buon fondo, e ben chiuso per pericolo d'alcuni villani, c'han il diauolo a dosso, che gli rompa il collo, perche vogliono mangiar verze all'altrui spese, zucche, agli, e frutta.

Al Marzo sia lauorato, e si semina ogni sorte di cose,

ben coltiuato, e letamato curato, e zappato, e netto però dicesi horto; perche bisogna ortarlo, e frequentarlo, e questo sarà vfficio delle donne, hauer cura.

Lauorato, e seminato che sarà, da gli huomini tocca adacquarlo, e chiudere ben la siepe.

A tramontana mi piace l'horto, dou'è poi ombra, mettegli psemolo, bietole, salatine, e cauoli all'aria del sole, sta accosto alla casa; perche diece volte di giorno si gli và. fallo grande a proportione della villa, e fameglia tua.

Sia lontano dall'aia per la poluere, e pulla, che consuma l'hortaglia. vuole l'horto in luoco più tosto basso, & humido, che arido, e che facilmente si possa adacquare.

Non essendoui appresso fiumicello per inaffiarlo, bastarà bene vn pozzo appresso, o nell'horto, o vi sia qualche pozzone, per acque piouane, che seruirà molto.

Et in quest'horto metteui d'ogni sorte d'herbami, come bietola, in grasso terreno, seminata, & anco trapiantata, zucche lunghe, e tonde, per minestre, torte, e padella, anco le zucche tonde si spontano, perche non lussuriano tanto, e fruttano più.

Semina gnifferi, o carotte, in terreno buono, e s'adacquano. van non troppo spessi, e tengonsi netti.

Semina cicorea, quella vuol buon terreno, stia netta: et non cimandola, la radice verrà grossa, come il tuo dito grosso, mettila verso l'ombra dell'horto.

Rauanelli, e ramolacci, finocchio, lattuca, carchiossi, &

cardi

cardi mettine giù, pianta medico per medicina, & saluia, ramerino, lauanda, rose, ricola, herba stella, &c. Semina borragine, accetosa, e fra l'altre cose, persemolo si vtile, cipolle non manchino, & agli, triaca da villa, con porri, melloni, e cucumeri, rape al suo tempo, frutti ottimo crudo, cotto, & per composta dura assai, questo frutto sotterrato.

La rapa frusta il campo, più della saggina, lino, & veccia.

Seminaui la prima pioggia d'Agosto i tuoi spinacci, herba gratissima ad ogni mēsa. Cosi con tal prouisione d'horto, la tua famegliastarà grassa, e morbida; perche ogni tuo bisogno iui fai grato ricorso e prouedi a giornali bisogni di villa. quest'horto ti serue in villa, per peschiera, per macello, e pescaria. Auertendoti di corre al suo tempo i funghi, salali, e conseruali; perche ti giouaran assai con poca spesa.

Cosi conseruando frutta di giardino, herbe dell'horto, con noci, & vua: tu a questo modo si facile, sei uno Re della tua villa, hauendo insieme buon pane, vino, la vacchetta salata, col porchetto, parmi, che sei molto felice, e beato, viuendo poi col timore del Signore, e buona cura della tua villa. Ma nota questo per seminar l'horto in tempo opportuno.

Tempo per seminare, e piantar l'horto.

GEnnaro, semina faue, e rouioni domestici di mese in mese in villa.

Febraro, semina d'ogni sorte di faue, rouione, verze di

di ogni sorte, porri, spinacci lattuche, finocchio.
La cicoria seminata di questo mese farà la semenza pu
re seminane un poco, e salatine di ogni sorte gentili.
Marzo, semina le verze bianche, carugole, rauanelli,
presemolo, capucci nostrani, si piantano i capucci di
Genoua a Santa Maria di Marzo zucche lunghe
di ogni sorte, meloni, cucumeri, e cardi.
Aprile, pure puoi seminare, tutto quello c'hò detto di
Marzo.
Maggio semina biede, che per quell'anno non faran se-
menze, e cicorea, ramolacci, indiuia, gnifferi, e zuc-
che tonde per far le torte d'inuerno.
Giugno, seminasi ancora gnifferi, dico al principio del
mese, e si piantano le uerze bianche per l'inuerno.
Luglio semina rape, ramolacci, et anco īdiuia, e uerze.
Agosto semina le cipolle, un poco di spinacci tempo-
riti, pianta i porri, e passato S. Bartolomeo, semina
le verze inuernenghe, per i rouai le cepolline, e spi-
nacci.
Settembre semina spinacci per la futura Quaresima,
indiuia, e lattuchine.
Ottobre semina rouioni, e faue.
Pianta cepolle inuernenghe; le cipolle bauere, lattuchi
ne, e piantarole nelli rouai.
Nouembre, semina rouioni, faue, e qualche spinacci,
che verran tardi.
I porri, rauanelli, ramolacci, zucche, e meloni, rape, si
adacquano i cucumeri, si castrano, come si fan i me-
loni.

Auuertissi a questo.

Fà che tù raccogli d'ogni sorte di seme d'horto al suo tempo debito, acciò che l'horto tuo sia seminato bene, & al suo tempo opportuno, e piantato; perche chi non semina non raccoglie, e chi mangia la semenza, caca il pagliaro.

De buoi per lauorar la tua Villa.

Fabricata la casa in villa, con tutti gli agi, o commodi, che dicemmo di sopra, bisogno fià comprare i buoi per lauorarla, e ben coltiuarla, o sia per mano di garzone, o di Massaro.

Frà tutti gli animali di villa, il bue è più nobile, e tiene il primo luoco.

Perciò dicesi Bos; *in Latino, cioè bosco, o selua, che contiene pastura per ogn'vno.*

Bosco in Greco ci mostra in Latino pascolo, come che il bue con il suo lauorare pasce ogn'vno.

Per lauorare in Italia il Bue è più degno animale di tutti.

Perciò i Greci chiamano il Toro Italos.

Appo loro era in tanta stima, che a chi ammazzaua vn bue gli tagliauano il capo.

Hoggidì nel Regno di Napoli, non si può ammazzare vn bue, che in cambio suo non dia vn grosso vitello d'vn'anno. nota

Quest'animale è forte, gagliardo, piaceuole, vtile per lauorare, poi s'ingraßa, e vien ottimo cibo dell'huomo; del suo cuoio se ne calza, e ueste, del sterco s'ingrassa

grassa il terreno, delle intestine si fa trippe, dell'ossa manichi de coltelli, del pelo se ne riempono le selle, o fansene coperte.
o delle lor corna, fansene calzatori, e petteni.
gno, & vtile animale è questo; però bisogna, che cõpri i buoi p̃ la coltura villesca, cõpragli là al Natale, nõ a meza estate, cosi l'haurai a p̃zzo più facile.
ano giouani, nõ troppo grassi; perche gli compri per lauore; e molte volte sotto quella grassezza v'è nascosto molti diffetti.
mprali da conoscenti, appresso alla tua villa, s'è possibile, e che gli habbi veduti lauorare, e pascere, auezzi all'aria tua, acqua tua, e pascoli tuoi.
rche comprando incognito, e da gente incognita, starai sempre pensoso, & ambiguo.
an di luoco magro, e di gran fatica, di gente pouera, doue nõ nascono fieni: perche nelle tue mani miglioreranno. Dopò il lor lauoro sian ben stropicciati, e spiccagli la polue della schiena, con lo spruzzo di uino nelle nari per rinfrescargli, poi pascergli, poi col fischio allettargli al bere.
abbino queste fattezze, e maniere, o segni.
rima, siano giouani, nõ molto in carne, d'honesta grãdezza, non troppo grossi, nè troppo piccini, di compite, e quadrate mẽbra: di corpo saldo, che honestamente tema, quando si pungono: con l'orecchie grãdi, e pelose, con muscoli rileuati: col fronte largo, & crespo, gl'occhi, e le labra sian grosse, e nere, di corna salde, e forti, e nere, fatte a meza luna, & non cosi

ritorte, o zucche, col muso grosso, e le nari all'insù, il capo curto, gambe curte, neruose, e salde, come colonne. La coppa lunga, morbida, e carnosa, con pelle pendente sotto la gola, sino alle ginocchia, alto di fianco, petto largo. corpo non picciolo, largo nescagnelli; eleuato nel codale, schiena piena; piedi ben mazzuccati, con l'vnghie curte, e zatte, coda lunga, e piena di sete, col pelo spesso, e nel tocco, molle, di color rosso, o vermiglio, e che sia amoreuole nel toccarlo, maneggiarlo, e doperarlo.

E se il bue non hauesse tutte queste si degne qualitadi, perche è difficile, per non dirti impossibile: fa però, che n'habbi più che si può, o qualchuna delle più importanti; a questo modo starà bene la tua villa a Buoi. Mà fagli buona prouisione di mangiare, e di Bifolco buono, ben pasciuto, e meglio pagato: e questo di grand'importanza, così sarai ben seruito, e se alle volte nò. conuerrà c'habbi patienza.

Ascoltami non imprestar mai questi buoi ad altri, dico mai; e se pure fussi forzato, come auien'alle volte, fa che tu sij sempre con essi loro. Non ti curare di careggiare; perche questo sarà la rouina del carro, de buoi, della tua villa, del Massaro, e del Padrone: e credilo a me: perche fides, est abhibenda, experto seni in arte.

De vitelli per alleuare al seruitio di Villa.

PEr fuggire si gran spese in buoi, e per hauer sẽpre buoi giouani, ogn'anno compra almeno quattro uitelli. così fra poco, ogn'anno haurai da vendere vn

paio

paio di belli manzoni. Dopò Pasca si comprano, ve n'è assai, e buon mercato, e l'herba è in ordine per pascerli, siano almeno di doi mesi: bẽ formati, di bel pelo, come t'hò detto del bue, e di bella vita, e razza, vedi sua madre s'è bella, bisogna attendergli cõ herbetta, fieno minuto, foglie, & un poco di sale: cõ dargli bere attempi suoi, che sian ben accompagnati di qualità, e quantità, toccagli spesso in tutta la uita, cosi verranno ageuoli, e domestici. Poi di vn'anno fagli castrare; perche faran più bella coglia, e pisscieran più grosse, e più presto, & se fussero castrati più piccini, in tempo nè freddo, nè caldo, & in quel mentre attendigli bene perche quel che nel taglio han patito sia a Luna vecchia; perche guariranno più tosto, & fa che più non vadino sotto le madri: perche patirebbono troppo.

[C]he stanno netti, taluolta, che il letame non gli facesse marcire l'unghie, massime q̃lle di dietro. Poi guariti lasciagli gire a pascoli fra loro soli, oue statiui vn pezzo, dagli poi bere. In quei gran caldi mettigli al l'ombra, oue non son tante mosche. La sera dagli herbetta, fieno minuto, o crusca. il fieno poco per volta.

[C]osi alla mangiatora fregagli tutta la vita, per farli piaceuoli, leuagli sù i piedi, toccagli le gambe, la borsa alle volte fattegli mangiar in mano, auezzali al mangiar pane, e zuppa, lasciali andar per tutto, massime con buoi, che arano, cosi in tempo di domarli sarà facil cosa.

Del domare i manzetti.

GIunta l'età di tre anni, domali, e non prima: perche son troppo atti a guaſtarſi, e non habbino più di quattro anni: perche ſon poi troppo duri beſtiali, & ſuperbi al maneggiarli, che ſiano pari, accompagnati: & il maggiore alla deſtra, per riſpetto del ſolco.

Domandoli, non ſia nè troppo freddo, nè troppo fango, nè manco pioua.

Il giogo ſia leggieri, che non offenda nè il collo, nè la gola mettegli nel mezo de quattro buoi al carro, o da loro taccagli vn ſol timoncello, & vno gli vadi innanzi, per vna campagna.

Dopò attacca vn'altra volta qualche coſetta di più, come vn cioccarello, e ciò duri per vn'hora il giorno, accreſcendo ſempre il peſo.

Finalmente mettegli innanzi a buoi del carro, ma auanti ve ne ſia vn'altro paro: ma non gli pugnere mai, baſta ſolo toccargli con la vimine ſenza punzuolo, pian piano, non gridando: ma con amoreuolezza pungendogli, facilmente ſi farebbono vitioſi, o tirando calci, qual vitio ſempre terrebbono.

Il ſuo viaggio non ſia molto longo, dagli ben mangiare, & bere, e ſe loro ſon beſtie, tu ſij huomo, habbi giudicio, & dopra l'intelletto, anzi quando ſon al carro, toccali, e carezzali, come con vn pilucco di fieno, vn boccon di pane, o quattro grana di ſale, o fregarli la ſchiena, & la ſera dopò l'hauer loro ben

cenato

cenato fagli buon letto, così posaranno, e ruminando ripiglieran forze.

E caso che nel detto modo non gli potessi domare, per loro troppo ferocità, legagli quei giouenchi ad vn palo curti sì, che non si possino mouere, oue stiano vn dì, & vna notte, senza mangiare: vedrai, che quella lor fierezza cesserà.

Poi piglia il più bestiale, e furioso, e giungelo con vn bue vecchio, di sua grandezza, e fagli arare in mosso terreno, cioè in coltura.

Così vedrai quel detto; A boue maiori discetarare minor.

E se arando si gettasse per terra, o nel solco, legagli iui i piedi, e fallo star vn giorno, & vna notte senza mangiare, che da se verragli voglia leuarsi; e mai più colcarsi.

Bisogna però sempre accarezzarlo, con parole, con mani, e fra tanto bisogna guardarsi da suoi calci, e corna acute.

Sarà bene ancora domare queste bestie, che lauorino, & tirino hor dalla man destra, hor dalla sinistra; perche auiene molte volte il bisogno tale, & essendo così auezzi, facilmēte lauoreranno a quella parte che sarà dibisogno.

Delle vacche in Villa.

LA vacca anch'ella addimādasi Bois, i. pascolo, nō solo il bue, ci pasce: ma anco la Vacca, anzi più la vacca del bue ci pasce; perche oltre il beneficio, che

dal bue ne' cauiamo, cauiamo questo di più della uacca, dirà, che anch'ella lauora, fa anco latte, e vitella, cibo nobilissimo, & in abbondanza.

Adunque fa che se la tua villa, v'habbi vacche, c'habbino queste qualità.

Grande, lunga, grossa pancia, giouane di tre anni, pregna, fronte largo, occhi neri, e spatiosi: belle corna fatte alcuna, nere, e liscie; orecchie pelose, mascelle ristrette: la giogara, e coda larga.

L'unghie piccole curte, e pari, e le gambe similmente, e l'altre parte, si rassembrino al maschio.

Più tosto habbi patito, che troppo morbida comprale da parte oue non habbino copia di fieno, nè d'herbe; perche facilmente nelle tue mani starà in meglio-rare, con tuo bon fieno, e pascoli, con acque più tosto piouane, e quiete, che di fiume.

A denti si conoscono le vacche, di chi età sono; & alle corna, quanti nodi v'hanno, tant'anni hanno.

Fà c'habbi la testa allegra, e curta, belle, e gran tette, e lunghe, di pelo molle, curto, rosso, o alquanto oscuro con peli crespi sotto i ginocchi curti, & il piede nero alquanto.

Dice il Filosofo, che la vacca s'impregna con vn sol colpo del Toro, e se non piglia quel colpo lascia passare vinti dì.

De due anni s'impregna, porta 9. mesi, il x. figlia di rado partorisce gemelli, figlia sin che campa, s'è ben pasciuta campa sino a vinti anni è più.

Ogn'anno fa la trascielta del Branco: leua le vecchie,

l'inferme, le sterili, o che hanno se non vn tetto bono: vendele, e rimettele in vitille, e giouentù sana, bella, e fattrice, e cosi questo ti sarà come vn copioso seminario.

Del Toro.

COme la legna non abbruscia senza fuoco, cosi nè la uacca s'impregna senza Toro, perciò necessariamente nelle tue vacche ci vuole vn Toro, o più, secondo il numero delle vacche.

Vuole il Toro al contrario della vacca: cioè grasso, per esser più atto al concetto.

Nel mese d'Aprile, & di Maggio, sia ben pasciuto, per esser tempo di doperare la vita sua.

Perche la vacca porta dieci mesi, cosi sarà ritorno al Maggio, tempo opportuno, aprico, & herboso.

Sia tale il Toro, grande, piaceuole di pelo uermiglio, di grossa gamba, di corpo stretto, e tondo, per essere più agile al caualcare, di petto largo, e spalle ancora: di collo grosso, e di giogaglia ondeggiante, di testa curta, di fronte larga, di faccia pauenteuole, di sguardo fiero, di occhi neri, & grandi, con coda lunga sottile, & pelosa, auisandoti, che la vacca non vuole hauere manco di doi anni, nè più di dieci quando si fa impregnare.

Quando la vacca mugisse asai, o caualca l'altre vacche, o ha gonfia la natura, ella non è pregna: ma vorrebbe il Toro.

Ho considerato, che il buon tẽpo da impregnare le uac

che è del mese di Maggio, Giugno, e Luglio.

Impregnandosi di Giugno, fa d'Aprile; se di Maggio, farà il Marzo, e se di Luglio, farà al Maggio.

Quelle; che fanno all'Autunno non l'alleuare, perche cresce il freddo, cala l'herba, e fastidio non manca.

Dicono gli esperti, se leghi il testicolo sinistro al Toro, sarà femina, e se il destro generarà maschio, e se smonta dalla destra è maschio, se dalla sinistra è femina, vuol il buon Toro di tre anni, sino in 5. poi castralo, ingrassalo, mangialo, o vendalo.

E bene far montare il Toro manco che si può; perche riescono più belli vitelli, ogni trenta vacche vorrebbe vn buon toro, di tre anni in 5.

La ragaglia del vaccaro in far montar tante vacche forastiere, dà gran danno alle tue vacche, e vitelli, perche il Toro s'indebolisse, e non impregna pienamente.

Dou'è buon pascolo, si può far impregnar la vacca ogn'anno: ma dou'è arido, e zerbido, basta semel in biennio.

Ti lamenti, che la tua vacchetta è vna carogna, e che non vien al Toro, & lei ramaricasi di te, che non le dai mangiare, e la fai troppo lauorare, e che la tieni in stalla troppo rinchiusa, oue quel caldo offende la mangia, che gli dai; però ella non viene al Toro.

Sai perche non gli viene? perche, chi punge, non munge, & lo strame fa brutto pelame. Si che puoi intendere.

AVI-

AVISO.

Del Padre di fameglia in Villa, è molto importante.

HAuendo tu gran numero d'animali in tua villa voglio, che ogn'anno ne facci vna scielta de buoni, da cattiui, e d'vtili, da inutili. Leuando quei buoi vecchi, sdentati, zoppi, stroppiati. quei caualli zardati, bolsi, relliui, lunatici, vacche, che non guadagnano la spesa. Muli lunatici, vitiosi, che tirano calzi, polledri di brutta vita, e pelame, porci di brutta razza. Tori vecchi, e pigri nel montare, pecore che non fan lana, nè latte, nè agnelli, o stizzose, e altre sorti de simili ciarpami, o balossi.

Nel mese d'Agosto, fa questa cernita, smorba le mandre, e branchi, perche in tal tempo son grassi, e si uenderan bene: poco dopò i pascoli s'astringono, il fieno ualle assai: cosi tal'animali verrebbono magri o forsi ti morrebbon di freddo, o di fame, e vendendoli farai danari, risparmiarai la vettouaglia, & con quei danari comprerai al buon tempo animali belli, buoni, e giouani.

E questo ti sarà con molto auantaggio.

Sarà bene lasci andar vn bue grosso, vecchio, per ingrassarlo, in beneficio della cucina, cosi la brigata starà allegramente, e consolata.

L'istesso intendo d'oche, pollami, anitre, &c. onde facendo cosi ogn'vno in villa, più volontieri s'affaticarà, e guadagnerà.

Dor-

Dottrina d'Aristotele, degna da saperſi da ogn'vno in Villa.

DIce *Ariſt. nel libro de Animalib. che le pecore, ſi congiungono, con maſchi, in età d'vn'anno.*

I porci di otto meſi, & prima: ma quei primi parti ſon deboli.

I cani fra vn'anno, anco fra otto meſi, e portano doi meſi, poco più, o meno.

I caualli di doi anni s'impregnano: monta il maſchio ſino a 33. anni, e la femina tiene ſino a quarant'anni. Si che ſi può dire, che i caualli ſempre ſi congiungono ſino a morte.

Campa ſino a quaranta anni, già vno campò ſino a ſeſſanta anni.

Gli Aſini ſi cõgiungono, di trẽta meſi, anco di 24. Ma già vna s'impregnò d'vn'anno, e partorì bene.

Vna vitella d'vn'anno s'impregnò, e partorì bene, coſi dice Ariſt. l'huom genera ſino a 70. anni, e la dõna ſino a 50. ma ciò di rado auiene. Ma l'huomo d'anni 55. e la donna di 45. concipiſcono.

Le pecore partoriſcono ſino a 8. anni, e ſe vengono ben curate ſino a 10 sì i maſchi, come le femine.

Il becco quanto è più graſſo, e men fecondo.

I Montoni montano più toſto le pecore vecchie, che le giouani, e le giouani, partoriſcono manco delle vecchie.

La Porca nel primo parto fà poco, ma quanto più hà tempo, più numeroſamente figlia, di quindeci anni,

non

non figlia più.

All'Agosto, che sarà vn poco in carne, vendila pregna s'è possibile per esser così vecchia, perche parrà più bella: & auenga, che partorisse, non haurà però latte.

I cani sino a 12. anni si congiungono, e più.

L'Elefante monta in età di 5. anni, ma la femina bisogna, che n'habbi almeno 11. e porta nel ventre doi anni, e campa 300. anni, e non monta mai in quei doi anni, che la femina è grauida, & non porta, se non vn solo Elefantino. Quest'è (di corpo) maggior d'ogn'altro terreno.

Delle grandezze de caualli, e nomi suoi.

SEnza cauallo, commodamente non si può star in villa, nè fuori.

Quest'animale, più d'ogn'altro serue all'huomo, portãdolo, e riportãdolo dà ogni luogo bisogneuole, in uilla, alla Città, a giostre, a tornei, a guerra, &c.

E bisognando con sua rapidissima fuga, ti salua la vita, la robba, e l'honore.

E con queste in guerre s'acquistano Città, Stati, & Regni, non con Leone, nè Daini, nè Elefanti.

Meritamente alcuni l'addimandano Belligero, Armigero, Bellace, Pugnace, e Pugnatore: che tutti sono nomi da combattere, e guerreggiare.

Altri l'addimandano, animale vtile p la guerra; magnanimo, generoso, valoroso, membruto, feroce rigido, aspro, audace, acre, terribile, difficile, minaccie-

cicuole, dirupeuole, forte, arduo, intrepido, animoso, ardente, furente, e possente.

Così dice Horatio.

Tanto è quest'animale nelle facende di Marte ardito, che per lo strepito d'arme, tocco di tamburri, e suono di bellicosa tromba, non solo nõ si pauenta; ma sì perfettamente prende ardire, e valore, che non sè, ne può fermarsi al luoco suo, come che conosca il tempo, & hora d'entrare insanguinosa, e disperata battaglia, e per insino alla sanguinosa bocca, de guerrieri trombetti.

Sì che, fra inimici entrano, con orgoglio, non temendo arme ignude, nè sue percosse, nè per graui, ch'elle si siano, nè bombarde, nè mãco fiamme di grã fuochi: in mezo de cui saltano, come arrabbiati con denti, e calzi, combattendo contro l'inimici.

E dopò l'ottenuta vittoria, osseruale mezo, e vedrai, come che ardito, e pomposo, superbo, e glorioso, egli se ne và; rodendo il freno, spumegiando per bocca; inarcando il collo, rimirandosi con gl'occhi larghi, come il Pauone, quando si pauoneggia, gonfiandosi nelle nari, vassene, come indomito, a guisa di spiccata coda di lucertola, saltellando: con mille corbette, ferẽdo l'aria a colpo p colpo, con coppie terribili de calci. Pare, che questa mirabile bestia da se si conosca, per sua natura, in cui tanto si contiene, vedẽdosi di si alta grandezza di corpo, altezza di testa, de si bei crini, e peli: di velocità, d'agilità, di gambe si suelte, e più dell'altri animali eccellente, e quanto

più

più è ornato d'arme, e bei guarnimenti, e liuree, tanto più s'insuperbisce, co'l frequẽte suo battere de piede, nitrire, e calcitrare con l'inalzate orecchie, larghe nari, aspettando d'azzuffarsi quanto prima.

Dall'altro canto, lo vedi ageuole, lasciandosi gouernare sino da vn minimo ragazzo, mangia ciò che gli dai innanzi.

E la caualla, non vedi con quant'affetto alleua il suo polldrino. Oltre che si vede quest'animale disciplinabile: impara a inginocchiarsi, saltare, far le tome, tirar calci, leuarsi in piedi, &c. Poi serue si humile, porta la soma, và saldo, non fugge: tira il carro, il barozzo, la naue, l'aratro, l'erpico, la carozza, la ruota del coltello, e quella del molino, & in fretta porta le lettere da posta.

Vedendo il suo Padrone, lo conosce, lo risguarda, nitrisse, e si compiace sentendolo dirgli qualche cosa, o in mettergli la mano sopra la croppa; o stando seco meglio mangia: amorosi inditij d'animale, che pare habbi intelletto.

E quando porta il proprio Padrone, và di miglior passo, e di miglior voglia, che se portasse vn'incognito forastiere, come si legge di Bucefalo, & de altri.

Meritamente, gli Hebrei chiamano il cauallo Reksch cioè apparecchiato alla guerra, lo chiamano Sus, quasi sas, che significa allegro.

Ouero Sus, quasi sì, che in quella lingua vuol dire vccello grande, forsi considerata la pari velocità, lo chiamano Abirim, che vuol dire robusto.

Gli

Gli Africani feres, cioè fiero, ouero a ferrendo.
Gli Indiani Der, cioè destro. Gli Armenizi velocissimo accento. Gli Arabi, Ramaka, cioè velocissimo animale, & Ioar, cioè caual grande.
I Crudi Popoli, vicini al Mar Rosso, lo chiamano flesp cioè Hespero di maggioranza trà bruti, come quello tra le stelle.
Il Turco, e Perso lo chiamano Att, come animale atto, & idoneo a tutti gli esercitij.
Nel Perù, Pacco, cioè pacifico, perche cō la guerra si rē cerca la pace; ouero questo s'intēde per Antiteton.
In Inghilterra dicongli, Horse, come Horso, per la sua fierezza, fra quadrupedi.
Il Boemo Run, & il Pollaco Ronio, quasi cuneo, cioè squadron de soldati gagliardi, e forti. Lo Schiauone Kobyla, cioè copula, per l'vso, che s'accoppiano a carozze. I popoli di Caria gli dicono Alla, forsi, come ala, però dicesi pare, che quel cauallo vola nel l'andare.
Il Francese dicegli, Cheual, cioè ch'è di gran valuta.
I Tedeschi dicono Rosz, come rissa.
I Fiamenghi Pferd, cioè profiteuole.
I Portugalesi Luogo, che in Spagnuolo vuol dir presto; perche volendo far presto, tu cerchi vn cauallo subito.
I moderni Greci gli dicono Allogo, che s'interpreta corona, come che'l cauallo fra gli animali porta la corona.
Ma gli antichi gli han detto Hippos, cioè cosa grande.
Da

Da noi Latini, chiamasi Equus, dall'equità, o egualità, egualmente portãdo, o eguale alla carozza, ouero ab equore, dal mare, con cui han tanta sembianza di moto, di fierezza, si che in Anglia il mare lo chiamano cauallo.

E quelle grand'onde, dicongli caualle.

Ouero è detto Equus ab Eculeo, maniera di tormento vsata in forma di cauallo.

Caballo in grosso latino ancora si dice, per lo cauar di terra, con l'vnghie, ch'ei fà.

Altri l'addimandano anhelante, quadrupedante, carmipede, sonipede, spumante, ricordeuole, sudante, fumante poluerolo, sublime, alipede, eripede, aligero, alante, cito, leggieri, celere; rapido, fugace, impigro, volucre, nomi impostigli per la sua somma velocità data da natura.

E si come l'huomo nasce ad intendere, il cane a cercare, il bue ad arare; cosi il cauallo al corso.

Onde si considera, come dal cadauero dell'Asino, ne nascono Scarafoni, da Toro Api, e dall'Huomo Serpenti: cosi dal cauallo vespe, che volano, come nascenti d'animale volante.

Oh Benedetto Iddio ch'è si mirabile per insino in questo animale irragioneuole.

Si che tanto più lo deui hauere per seruitio tuo, e della villa.

Belle fatezze d'vn cauallo.

DIuersi giudiciosi, vanno diuisando diuersamente intorno alle fattezze d'un cauallo, bẽ forma-

to, e conuenientemente proportionato, e dal viuo in questa maniera ne fanno vn ritratto in questo modello, formato.

Testa picciola; occhi neri, nari aperte orecchie curte, e strette: tronco del collo dolce, & non lungo, chiome crespe, spesse, e pendenti alla destra: pancia larga, aperta, & assai musculosa: spalle grande, et diritte: coste tonde: schiena doppia: ventre raccolto: testicoli vguali, e piccioli. le rene larghe: la coda lunga, grossa, e crespa: le gambe vguali, alte, e diritte: il ginocchio tondo, e picciolo, e non voltato in dentro le coscie grosse, e forti: il corno del piede duro, alto scauato, tondo, e la corona ben picciola per di sopra. Sia allegro, presto, e piaceuole.

Altri in ciò molto versati, & esperti, in altra maniera lo dipingono, & è tale.

Habbi la testa picciola, allegro in fronte, asciutto, et secco di carne; perche molto meglio le sue belle vene si scorgono, che viuace di spirito lo scoprono, nè graßo, nè magro, perche s'è magro è debole, et brutto: e s'è troppo grasso, e suffocato, et graue, occhi neri, grossi, et in fuori: orecchie curte, acute, e diritte, inditio manifesto d'animoso, feroce, & ad ogni fatica potente.

Picciole mascelle, sottili, secche, & uguali, tali son facili ad imbriargli. Bocca grāde, squarciata, et di molta fessura, lingua nè grossa, nè troppo sottile, labra sottili, e riuolte in fuori, con picciola barba, asciutta, e non piena d'osse, nè dura, nè bassa, nari aperte, e vermiglie, segno di buon meato di fiato, e l'immer-

gere

gere le nari quando ei beue, collo di gallo, gli occhi risguardino i piedi, non vuol però il collo nè lungo, nè curto, ma scarico di carne, & incuruato; perche cosi sarà più vbidiente al freno, sia il collo de crini crespi, rari, lunghi, e sottili, ornato, & quelli del ciuffo sian lunghi; perche oltre la bellezza, scacciano anco le mosche: essendo crespi dinotano viuacità, come anco i capegli dell'huomo: cosi dice Aristotele, petto largo, ch'esca in fuori, a guisa di vn satol colombo, perche cosi è più forte, fa i passi più lunghi, e non si taglia, nè si trauersa le gambe, come quelle, che sono stretti di petto, buone gambe, ben formate grosse d'osso, carnose, diritte, alte, egualmente distese, dal ginocchio al piede. Le coscie grosse, lunghe, muscolose, e neruose; si dentro, come de fuori: perche a questo modo resta il cauallo più forte, fermo, & agile. Le calcagna alte, giunture grosse, curte, e non vicine all'vnghie: quali siano dure, alte, concaue, rotonde, e nere.

[S]ia curto di schiena, non gobbo, nè acuto, ma piano come vn canale, sino alla coda la groppa piana, soda, grassa, con vn certo canaletto in mezo.

[L]a coda di fusto curto, sottile, e fermo, con le sete lunghe, e rare, e che stretta la porta fra le coscie, segno di fortezza.

[I] lombi ampij, e tondi, fianco alto, & i lati pinotti, cõ il ventre picciolo, tondo, e ben sotto alle coste, ben larghe, i testicoli piccioli, perche manco l'impediscono, e siano eguali.

E vero, che essendo grandi, han più forza in tutt'i mẽbri, e più virtù nell'animo.

Sia però il tuo cauallo ben proportionato, e che le membra bene corrispondino a tutto'l corpo.

Altri, in altra maniera dipingono questo cauallo, dico in questo comparatiuo garbo.

Habbia gli occhi, e giuntura del bue, i piedi, e forza di mulo.

L'vnghie, e coscie dell'Asino.

La golla, & il collo del lupo, l'orecchie, e coda della volpe.

Il petto, e chioma della donna.

La ferocità, e l'ardire del leone.

La vista, & i gesti del serpente.

La nettezza, & andar della gatta.

La velocità, & agilità della lepre, passo eleuato, trotto sciolto, galoppo gagliardo, corso veloce, e bel salto maneggio sicuro, cõ prestezza: leggieri alla mano: vbidiente al riuolgersi ad ogni bando portando la testa giusta, non sdegnandosi della briglia, nè dello sperone; conformandosi al volere del caualcante, non mouendosi con pauento ad ogni nouità, ch'ei sente, e non vede: non brauando, nè percotendo altri caualli, nè per odore de giumente infuriandosi, con l'anitrire, nè calcitrando con esse.

E se vn tal cauallo lo tratterai bene, ti seruirà sino a quindici anni.

Altri pratici cozzoni, lo dipingono in altra maniera ch'è questa, dicendo così.

re cose del lupo, habbi il tuo cauallo; occhi relucenti; gola vorace, e collo forte.

re della uolpe, e orecchie curte, coda lunga, e piaceuole passo.

re della donna; spatioso petto, lunga chioma, e superbo ardire.

)ue altre alcuni vi giungono, che son leggiadria del passeggiare, e soffrenza in lasciarsi caualcare.

Altri vi giungono quelle due delle lepri: velocità, & agilità.

Due della volpe, occhi, e coda. Due del lupo, voracità, e passo.

due dell'Asinello, forte di coscie, e fermo di pelo, o secondo altri, ferme vnghie.

Altri dicono sia infoggia del pesce lupo, deuorando, e saltando. L'agilità dell'anguilla vista di serpente, e volubili giri. Bocca, & orecchie di volpe; giunture di bue, & occhi, e politezza di gatta, petto, e crini di Leone, e l'animosità sopra d'ogn'altra cosa; spesso annitrisca, che tremi cō le membra, e che caui la terra, masticando di continuo il freno, non per segno nò, ma con dolcezza leggierezza, e che dimostri algrezza, con candida spiuma.

'ero è che alle volte anco vn brutto cauallo, meglio ti può riuscire d'vn bello, e trouarne vno, che habbi tutte le predette qualità, l'hò per difficile, e forsi impossibile.

'uttauia compralo con quelle qualità più importanti che sia possibile, e più necessarie, ma prima vedilo

 ignudo,

ignudo, caualcalo tu proprio, e vedi ben l'età, poi ti raccomandati a Dio; che te la mandi buona.

Tre cose tue non le dir mai, quali son queste.

Tua bella moglie, nè tuo buō vino, nè tuo buō cauallo.

Segni de ſgratiati, e brutti caualli.

ECco'l contrario della medaglia; pittura d'una rozza, e ſgarbato cauallo: capo großo, e carnoſo: groſſi granaſſoni, orecchie lunghe, grandi, e chinate; le nari ſtrette, e baße, gli occhi piccioli verſo il collo, bianchi, & incauati. il collo groſſo, e troppo lungo, con pochi, e groſſi crini, il petto ſtretto, e le ſpalle cauate: i lati magri: i lumbi acuti: le coſcie aſpere, il fianco baſſo: le gambe torte, le ginocchia dure l'vnghie ſottili, bianche, e baſſe; tira calci, non ſi vuol laſciar mettere la ſella, nè ſtrigliare, morde, ombroſo, reſtiuo, bolſo, zardato, s'innalbera, sboccato, cioè rompicollo: piedi larghi, baſſi, fragili, come coſa mal fondata, che preſto caſca.

Si taglia, groſſi teſticoli, mangia male, verga pendēte; mena ſempre la coda: lento che nō teme ſperoni, nō piglia volontieri la briglia, e mangiando lentamente la biada, e lento ad ogni coſa: mal volontieri ſeguita chi lo mena a mano, montandoui sù; ſi piega nelle reni, digeriſſe aſſai il cibo indigeſto, reſtiuo, lo ſterco puzza: ſi corca nell'acqua, non ſi laſcia ferrare, s'ha tagliato la lingua, ſi hà pelato i ginocchi, & anco i fianchi.

Vedilo ignudo, caualcalo tu per pruoua, vedi del tempo,

po, &c. Quest'è vna perfetta rozza degna d'un cal cinaro, o d'vn gran barozzo.

Dice il prouerbio Equus fallax.

Colore de i caualli.

SIa di colore baio, o ſauro, o leardo, o morello. Sono questi quattro più nobili colori: dicono i molto in ciò eſperti, che il baio è migliore di tutti gl'altri. L'altri tre, ſon però buoni. Da queſti quattro in poi, l'altri nō piacciono: pure quando hā del miſto paſſano.

Auertendoti, che meglio ſi conoſce vn cauallo quando che è magro, che quando è graſſo, perche la carne cuopre mille diffetti, come anco la robba cuopre mille errori, diffetti, & ignoranze nell'huomo ricco, e da poco, o da niente.

Razza di belli caualli.

VOlendo bei caualli da villa, da città, e da guerra procura, e preſto d'hauere vna caualla di belle fattezze, come già ti diſſi, più toſto tiri al magro, che al graſſo: perche la troppo graſſezza molte volte impediſce i concetti, nō potēdo trattenere quel uiſcoſo ſeme. Sia la caualla non manco di tre anni, nè di più di x. Montala lo ſtallone da Marzo, ſino per tutto Maggio, queſti ſono i tre meſi fioriti.

Impregnata la caualla, riſguardala dalla non molta fatica, maſſime ſotto'l parto, dagli ben da mangiare, non la far correre.

Dopo'l parto, non toccare il polledrino molto, tienlo in

loco buono, cõ la sua madre, che ei non si faccia ma- e che la madre non l'offenda colcandosi, e falle qual che beueraggio alla parturiente, con acqua calda, sale, e farina per riscaldarla con qualche cosa di buo no da mangiare, acciò anco facci più latte al polle- dro.

Frà non molto, esca la madre col polledro all'herba, & anco pe'l viaggio, perche troppo si strugge la ma- dre, non vedendo il figlio.

Giunto ad età di 18. mesi, fagli vna cauezzina per do- marlo, e giunto a 3. anni, si potrà domarlo cosi pian piano, auezzando a quel seruitio, che ti parrà, che sia per riuscire, o da lancia, o da sella semplice, o da basto, o da carozza, o da barozzo.

Del Stallone.

L'Età cõpita d'vn buon stallone, sarà da 4. anni si- no in dodeci: non più, nè meno, perche nascereb- bono in parti scemi, e deboli, e di poca vita.

Sia lo stallone di bella fattura, come già t'hò detto de caualli: grande, grosso, &c.

In tempo di montare non faccia fatica niuna, ma sia pasciuto, netto, e ben gouernato, con fieno buono, bia da, e letto di pancia. Fra l'anno non gli dar fatica: ma fagli far qualche poco d'essercitio: cosi lo stallo- ne sodisfarà pienissimamente alle caualle: da cui na sceranno belli, e compiutissimi polledroni, come quelli del Regno di Roma, e di Mantoua.

Loro non fan montare ogni rozzone (l'hò vist'io) ne

fanno impregnare ogni cauallazza, ma solum, bellissime caualle, e valenti Stalloni: vna gran bella caualla, non la faranno impregnare se non vna volta in doi anni.

I suoi braui stalloni non montano, se non vna volta il giorno, o due al più, al più.

Questo è il vero modo d'hauere quei gran corsieri. l'istesso vsano di quei muli, & asini a Firenze, che fan stupire chi li rimira così grossi, alti, e belli.

Suoi asini non montano se non vna sol volta il giorno, & pe'l più quelle belle asine non le fan impregnare, se non vna volta ogni due anni, perciò son si smisurati, e degni.

Dunque volẽdo cose belle come loro, fa come fan loro.

Non ti seruire di brutte rozze, nè disgratiato stallone mal fatto, nè lunatico, nè pauroso, nè vitioso, nè restiuo, nè c'habbi zamorro, nè cattiuo mangiatore, nè che morde, nè che tira calzi, nè che troppo coca, nè che si getta nell'acqua, nè che ha spinelle, nè formelle, galle, crappe, zarde, veriche, incordato, incastellato, strizzoso, mal di verme, ricciuoli, sedole, mal del fico. ripreso, bolso, mal dell'asino, capo storno, strãgoglioni, sparagnoli, anguinaglia, lupo, fistola, nè simili mali cauallini; perche la natura ha troppo grã forza, massime tendente al male. Perche nõ può vna cattiua piãta produrre buoni frutti, così un stallone difettoso produrrà poledri tali, però si dice Maluo, mal'ouo, perche l'humore delle foglie vien dalla radice. Ne anco vn cane di mala sorte, si deue

tenere

tenere in casa. Per questo dicesi, che lo stallone, e la cavalla ancora, debbono essere belli, buoni, e sani: co si il lor concetto sarà compiuto, e perfetto & atto cavallo nõ solo per villa, ma per Città, e per guerra. Aviene, che lo stallone montando con troppo empito, morde la chioma della cavalla, vinto dal troppo amore, e lussuria: rimediaci a questo modo: facẽdolo tirar il barozzo, o carro, carico di terra, per un poco, così quella fatica temperarà quel crudelaccio amore, con Venere sarà più quieto, e modificato.

Cura del Polledro.

IL Polledro in età di due anni, conuien prima domesticarlo, legandolo alla mangiatoia, con capezza di cosa morbida, come di cinggia, auezzando a caualcare, per un poco, da vn putto leggiero, ma prattico, poi legato, accarezzalo, toccalo tutto, fingendo ferrarlo, battendogli i piedi, con vna pietra, stia legato per vn pezzo, con l'altri caualli, poi scioglilo, un' altra volta, fallo mangiare con l'altri caualli, nella propria, cassetta, dico la biada, poi lascialo scorrere, così s'auezzarà bene.

Giunto ad età di tre anni, habbine cura il cozzone, con maneggiarlo assai, acciò sia più domestico, e lo conosca al fiuto, adore, e voce, conducendolo qualche volta al fiume, così in cauezza, a mano, oue si farà risciaquare, iui alquanto, dimorãdoui, poi conducasi a casa: Non curandosi, che'l polledro sia troppo grasso, ma ne anco troppo magro, perche ambedue

que-

quest'estremi son colpeuoli, come vitiosi.

Domansi in tẽpo nè troppo caldo, nè freddo, acciò questi estremi non gli dian noia, e le mosche non gli trauaglino, & in tal stagione si castrano di due anni, per detti rispetti, e sarà con men pericolo di morte.

Sanato poi, giunto l'età, habbine cura il cauallerizzo con suo cauezzone, in compagnia d'altri caualli, dopò quali caminerà meglio, e durando sua fierezza, sempre habbi compagnia caualcando, dico con cauallo domato, e spesso si tocca con man dolce, e soaue, e non lo torre mai con superbia, nè toccando, nè gridando, nè battendolo, ma sempre con humiltà; altrimenti diuerrebbe vitioso.

Se in stalla fusse terribile, legalo con due funi, da due parti, e curto, a pena che si possa colcare, dico tanto lungo, come hà lungo il capo, perche legato più lungo si potrebbe incappiare, d'estate coprilo con canauaccio, per la poluere, e mosche d'inuerno di pannaccio, pe'l freddo, e sia due volte il giorno ben strigliato, e netto, con pettine, spongia, e panno per stropicciare il capo, gli occhi, le gambe, e tutta la vita.

Tengasi ogni giorno almeno vn quarto d'hora, all'acqua, e sua mangia, sia netta per ogni modo, e fra l'altre cose le gambe, e piedi.

Venendo il cauallerizzo a torlo, per dargli lettione, si incauezza, o s'imbriglia, gentilmente, toccandogli il collo, crini, e dandogli qualche foglia in bocca, con fargli vedere ben bene la bacchetina.

Fatto l'vfficio suo; se sarà caldo il polledro, faccisi caminar

nar vn poco prima, che se gli leui il cauezzone, nè bardella, con fargli carezze.

Cosi di giorno in giorno potrai crescergli la lettione, e fatica, con andar in colture, o loco sabbionito, acciò meglio impari leuare i piedi, e sia almeno ferrato dinanzi, con sottili ferri.

Auezzalo vedere carri: carrozze, e suo strepito, acciò prenda cuore.

Ficcasi per capre, pecore, & altri animali strani, e cose noiose: cosi di giorno in giorno l'assicurarai, onde dopò vserai vn canone immelato, o salato, & lasciarglielo masticare iui legato ad vn'anello, cosi per due, o tre hore, poi con quello, e col cauezzone lo caualcarai dandogli quel passo, che a te parrà, o da lancia, o da città, o da villa, e basto.

Del Mulo.

IL Mulo da quattro piedi, auenga, che sia bestia fantastica, e molto pericoloso, tuttauia è animale di molt'vtile, e bisognoso in villa: come animale di poco pasto, e d'assai lauoro.

Di lui si dice Mulo, buon mulo: ma cattiua bestia.

Partecipa di due spetie, di caualla, & asino: però vediamo, che di fortezza si rassembra al Padre, & di statura, alla madre.

E come figlio di caualla, non hà lunghe l'orecchie, come l'asino, e come figlio anco dell'asino non l'ha cosi curte, come la caualla.

Vn'Asino bel stallone, per far bei muli, sia di tre anni

ne più di dieci, grosso, grande, e ben fatto, con pelo morello.

E la cauallа sia di simile pelo, o baia, o learda, de quattr'anni, in dieci, più tosto grãde, e bẽ proportionata, come s'vsa in Ispagna, e Firenze, da Marzo sino a Giugno, si fa q̃sta monta, si che figliano opportunamẽte: dico in herbosi tẽpi, da far latte assai, o negãdo la madre il latte al mulettino, supplirà l'herba.

Alleuando il mulettino in montagna, sarà bene, oue riuscirà più sano in tutto'l corpo, ma particolarmẽte di ceruello, di corpo, e d'vnghia.

Non gli dar peso sino a tre anni, ma dopò sì, i maschi saran più atti alle some, e lunghi viaggi.

Ma le belle nere mule son gioie da Prelati, Lettori, Dottori eccellẽti Medici: ma quelle mule di meza mano son per oliari, fruttaruoli, e mattonari; perche sono di colori ignobili, come baio, griso, rosso, colore di topo, & vanno cõ la lunga coda per scacciar le mosche, ouero per carri, o aratri, come s'vsa in Spagna, e Cicilia.

Campa il mulo da quattro piedi, sino ad anni 80.

La mula in fattezza deue essere così, simile al grancio grossa, e rotonda, di corpo, e gambe sottili, di piedi piccioli, di groppa larga, e piana, di petto molle, & ampio, di collo lungo, & inarcato, di testa asciutta, & picciola, ma pe'l contrario sarà il mulo da quattro piedi, con gambe grosse, e tonde, corpo ristretto, & sodo, con groppa che penda verso la coda.

Quest'animale sarebbe molto grato, perche è molto ga

gliardo,

gliardo, campa assai, e mangia poco, con molt'altre buone proprietati, ma per dirne il vero, è troppo sinistro, ribaldo, e traditore, non è vitio, che questa bestia non habbi, si che non se ne può fidare, e fidandoti t'amazza, o almeno ti stroppia. Guardati dundue, poiche lo conosci, stà uigilante, attendegli a farlo lauorare: ma non te ne fidare.

E se vuoi belli muli, habbi bei stalloni, e caualle, secondo l'ordine di cauallo, stallone, come t'ho scritto di sopra.

La Mula in parti nostre non figlia; perche non ha menstruo, & il maschio non genera, p essere il suo seme troppo caldo. e se pure quella concepisse, e questo genera, nulla vien a termine perfetto di parto, si che quest'animali sono in tutto sterili, si legge però appresso d'Arist. d'vna mula, che gemellò.

Altre volte i Rè caualcauano se non mule bianche, all'hora tanto apprezzate.

Se l'Asino monta la caualla, nasce vn mulo: Ma se il Cauallo monta vn'asina, ne nasce vna sorte d'animale, che non è nè cauallo, nè mulo, nè asino, ma è detto hinno, più presto si rassembra all'Asino, che ad altro.

In Siria tutti i muli generano, e le mule figliano: ma credo, che siano d'altra sorte, dalla nostra differēti.

Campa sino ad ottant'anni, ma il maschio uien uecchio più presto della femina, così dice Aristotile.

Dice Herodoto, parlando delle donne: Omnis vulua est eadem, dempta lucerna: Ma Aristot. dice,

che

che le mule non han tutte la natura ad vn modo, co si scriue egli.

Dell'Asino, per seruitio della tua villa.

D*All'Asino, dice l'Adagio, non cercar lana; perche è vna bestiaccia molto materiale, di poco sẽno, perciò è detto* Asinus, idest *senza senno, in Greco è detto* onos, *cioè* onus *in Latino, carica, o soma in volgare, è bestia da soma, però ha l'orecchie larghe, e lunghe, notabile inditio di stolidità.*

Si che porta il vino, e beue l'acqua, porta fieno, e mangia stoppia, tribuli, & cicuta.

E però l'Asino molto beneficio alla villa, non da sprezzar in tutto: perche oltre i molti beneficij, che da esso si caua.

E pur anco padre del Mulo, cosa si importante.

Habbi l'Asino in villa di 3. in 10. anni, età per generare, e per lauorare.

Sia ben personato; perche sarà più atto alla fatica, & al montare, con belle fattezze, di pelo non di cenere, ma nero, rosso, o morello.

Montarà solamente di Marzo, Aprile, e Maggio, perche i parti vengono a bel tempo, fresco, & herboso.

L'Asino nasce solo dell'asino. Latta l'asina il suo asinello sino da due anni, poi lieualo, e subito mettilo a lauorare, lontano dalla madre.

Serue l'asino in molte cose in villa, alla Città, & a pastori.

Et

Et a benche tutto'l dì stia con le pentole in schiena non resta di mangiare, e pascere, serue a fraticelli, a molinari, a montanari, sino a mulatieri, per bardotto, & a mattonari, alle volte si mette innanzi a buoi del carro a tirare, e sotto l'erpico per pianare la coltura, serue a padroni per portare dentro, e fuori in villa polli, arnesi, vue, frutta &c. fuori serue in portare i panni all'acqua, il grano al molino, e la semenza alla campagna.

Serue il suo latte si medicinale, massime quello dell'asina nera, sino la sua pelle per tamburri o criuelli.

In villa costa poco, non si parla mai di far prouisione per l'asino, nè del pascolo dell'asino, nè di basto, nè di sella, nè di briglia, nè disperoni, ma d'ogni trista mangia viue, come spini, sarmenti, barde, &c. & a schiena nuda anco senza cauezza, serue sferrato, portando 18. rubi come vn cauallo, e và su'l saldo, sì, che rende merauiglia a chi lo mira.

Dico che porta più peso, che non pesa lui proprio.

La sera poi leuata la soma, vadisi da se alla busca, o a bere s'hà sete, quiui non si riprendono i garzoni, perche non l'han strigliato, ma dato di uolta dieci uolte per la polue, ogni cosa stà bene per conto suo è se gli vien dato a caso vn pugno di crusca; più gode di quel corsiere, con due prouende d'orzo.

Si che conchiudo per queste ragioni, che ad ogni modo tu habbi vn'asino, o più in villa, essendo che nõ patiscono tãte infermità, nè diffetti, come il cauallo. Nõ ti sarà dimandato in prestito da gentil huomo per

caualcare, oltre che di prima compra costa poco.

E per la villa sino il Padrone senza pregiudicio di suo padroneggio, può caualcarlo come s'vsa in Ispagna Sardegna, Cicilia, & a Firenze.

Oh forsi dirai l'asino hà troppo grandi l'orecchie, alla proportione del picciolo corpo loro, poi sono di brutto pelo, & io ti dico, che v'è facile rimedio.

Fagli acconciar col forpice l'orecchie, che sian piccine a tuo modo: come anco si fa a caualli di Bertagna.

Poi quanto al pelo, e l'esser grandi, v'è rimedio cosi.

Habbi bel stallone, e bella, e nera madre, & haurai delli asinoni atti per le città, valdrappe, e lettiche, & anco per venderli sino a 50. scudi l'vno.

Detto d'Aristotele.

Aristot. nel 6. de Animalib. dice, che l'Asina d'un'anno concepisce, & il maschio d'vn'anno l'impregna. L'Asina non vuol partorire al chiaro, ma in luoco oscuro sì. porta nel ventre vn'anno, e di 10. mesi hà già il latte nelle tette, alle volte gemella.

In Francia, come anco verso l'Olanda, parti frigidissime, non nascono asini, come si di natura freddi.

Se l'asino uà ad una caualla pregna, gli amazza il parto nel uentre: ma non così se il cauallo è ostinato più d'vn mulo, vitioso ancora, perche mette il capo fra le gambe, e calcitrando getta per terra il padrone, beuuto c'hà nell'acqua, vi piscia, e morde malamente, però dicesi asino morsicante.

Se và all'asina pregna, campa l'asinino sino a 30. anni ma più la femina. L'asina montata getta il seme, pe-



rò subito si fa correre, con batterla anco.

Sino a morte figlia. Pe'l troppo continouo figliare ster leggia; perciò si lascia qualch'anno vuota, il suo latte è più sottile di quello di vacca, e quello d'asina nera è meglio per certe infermità.

L'Asino è pigro, e temido; perche hà grosso il cuore, & per conseguente hà la sua virtù più sparsa; come s'abbrusci vna fassina in vna gran sala, poco si riscalda, ma se l'abbrusci in vno stretto camerino, presto, e bene si riscalda tutta, ita, &c.

L'Asino non hà fele in corpo, & in alcuni luochi vengon grossi, come in Arcadia, in Toscana, &c.

Et in altri luochi restano piccini, come nell'Epiro, Tracia, Sardegna, &c. Questa diuersità prouiene dal mangiare, bere, e dal sito del cielo, questo fa, che altroue son leoni, camelli, elefanti, e non appo noi.

Stando dunque tutte queste belle qualitati di M. l'Asino, tienti a memoria quel detto notabile, di quel Gentil'huomo d'Arcadia. qual scrisse così in fauor dell'Asino: Omnes Rus desiderat Asellum. Cioè, ogni villa desidera vn'Asinello. Oltre, che lo sterco suo è letame ottimo fra tutti per l'horto.

Ma souegati il detto di quel sauio; che si come, il seruo vuole pane, disciplina, & opera: Così l'Asino vuole pascolo, bastone, e soma.

De porcelli, e scrofe, o troie.

NOn può star bene vna villa senza porci, animali sì utili, e di molta cauata, e che varrebbe l'hor

to

to senza il porco? Questo è quello, che fa graßa la pignatta, che fa cantare la padella, e che fa stare allegra la pouera brigata.
Sono per certo i porci di gran fastidio, e rumore, ma con patienza si vince, & si riempe molte volte la borsa di ducatoni.
Procura adunque vna bella Troia, di buona razza, grande, ventrosa, di gran tette, larga di persona, et quanto hà più tette in numero, sarà miglior segno ne haurà sino a 12.
Et essendo sane, tanti porchetti ti farà.
Quando la primaruola s'impregna, non habbi manco d'vn'anno, meglio sarbbe di 20. mesi, così verrebbe poi a figliare di doi anni, & i figli sarebbono bellissimi, per eßer la madre forzosa, con assai sostanza per alleuarli, e se partorirà, in manco d'vn'anno, e mezo i figli saran deboli, e minuti.
Sino ad età di 7. anni seruirà la Troia, e non più: perche i figli non saran belli però falla castrare, & ingrassala, perche ti farà vn carro di carne, nuoua, bella, e buona.
Le porche buone, due volte l'anno figliano, pche quattro mesi portano nel ventre, & otto ve ne rimangono, e doi allattano: però auertissi saper ben compartire il tempo dell'impregnature, acciò che in tutte le due le volte venghino a reuscir bene.
Dice Arist. Da calend. di Febraio sino a 12. di Marzo si fa la prima monta.
Sarebbe gran bene, che i verri stassero separati dalle

troie, perche a tempo più giusto, si fan impregnare, secondo l'ordine del padrone, e secondo la uoglia della troia, non del verro.

E fa che la troia, e verro siano in carne, commodamente in tempo della monta.

Tempo d'impregnare.

IL primo tempo d'impregnare sarà di Febraio, perche veran poi i porchetti a bel tempo dell'herbette poi delle spiche.

Se tardi s'impregnano stentaranno tutti la fame, e restarãno minuti, e deboli, perche il freddo ancora gli dà molto fastidio alle poppe, o che vanno stare in loco caldo, e dargli ben da mangiare. Ma a questo modo non c'è guadagno.

Perciò stà molto ben auertito, fargli dare il verro ad opportuno tempo, che figliano, bis in anno, et in tempo della commoda, & ricca estate.

Quando la troia ha fatto, lasciagli sotto se nõ tant'animali, quanti ti pare ch'ella possa alleuare, et lasciagli più belli, più ne nutrirà d'estate, che d'inuerno.

E quando la troia partorisce non sia troppo grassa; perche haurà manco latte, e partorendo stia da lei in loco largo, perche l'una troia, mangia i porchetti dell'altra.

Stà vigilante, perche vuol ben mangiare la partoriente, altrimenti molte volte mangiano per rabbiosa fame i proprij figli.

Ogni sera fagli buon letto, con paglia asciutta, o strame,

me, acciò stian più caldi, e che per lo freddo, non stiano adosso l'vno all'altro, acciò non scoppiano.

Auertisci, che alle volte la Scrofa se gli colca adosso, e gl'amazza: però sentendo i porchetti gridare si forte, corri, e prouedi.

Auertisci ancora, che quest'animali temono molto il freddo, perche di natura son mal vestiti; perciò tiēgli in luochi caldi, e con buon letto, se non ti morranno di freddo, e nel fango.

E quanto prima dà mangiar qualche cosa a i piccini porchettini, acciò diano manco noia alla lor madre così verran belli più presto, lasciandoli vscire al pascolo con la madre, ma non sia troppo freddo.

Fatti grandicelli, non stiano con le madri, perche ancora le vogliono poppare.

Prima, che eschino in pastura, dagli vn poco di beueron caldo: e d'inuerno non eschino sino a Nona, che il Sole hà vn poco di forza.

Quando fa gran caldo, conducansi all'ombra, verso il fiume, oue berrāno, e ne fanghi, si riuolterāno, fagli pascere per le tue terre, stoppie, o colture, perche cauano il terreno, che gli serue per vn solco, e mangiano quelle radici di gramegna, si che il terreno resta netto, e lauorato.

Lasciali scorre sotto de frutti, per tutta la tua villa, nel giardino, per selue, e per boschi, oue colgon quelli caduti frutti, e presto s'ingrassano, la sera quando vengono a casa più satolli, dagli mãco mangiare, et per l'opposito, &c. E sappi, che le scrofe quando son pre

gne, se mangiano giande si sconciano.

Se vuoi grosso: e grasso porcello alla mazza, mettilo sù grosso al Settembre, dagli assai netto mangiare, e buon letto.

E quando è stufo, stia vn giorno senza mangiare.

Se'l mangiare sarà sporco, facilmente il porco sarà gramignoso.

Tanto gioua al porco vn buon letto, come vn grasso paiuolo di beuerone. Netta sempre l'arbio, prima gli dij mãgiare. Si castrano a Primauera, o all'Autunno, a luna scema, i. che calla.

Arist. dice, che il porcel guercio, presto perde l'altro occhio, si castrano al più di 6. mesi, d'estate vuol acqua assai, e fango altrimenti patisce quest'animale. S'haurai frutta assai, e giande in tua villa, haurai sempre bel lardo, e buono.

Fà i farinacci con abondanza, pur che il costo non leui il gusto.

L'herbe non mature, gli muouono il corpo, e vengono magri.

Gioua assai, hauer buoni, sani, larghi, & asciutti porcili, solati di quadrelli, o d'assoni di rouere, e pendenti, acciò colino verso mezo dì, vuol il porco mangiar netto, e dormir netto, se mangia brutto, viene gramignoso. Se la Troia più d'otto ne nutrica, presto si cõsuma. Quante poppe ha, tanti porchetti fa, se è manco ne fa, non è di buona razza, e se fa più porchetti, che non hà tette, e merauiglia, dice Varrone, come quella d'Enea, che ne fece 30. Da calende di

Fe-

Febraio, sino a 12. di Marzo, si fa la prima mõta. E prima la mattina, che dij mãgiare al porco, uedi come sta l'arbio, pche saprai, che mãgiar gli bisogna.

Auertisci finalmente, che tutti i porcellini, siano nutriti dalla propria madre. E quando sono assai sarà bene, che il porcaro segna tutti i fratelli d'vn qualche segno, con buona memoria.

Delli verri, per la tua villa.

PEr hauere belli porcelli, non basta solo hauere una bella Troia, ma anco vn bel verro, e buono a fatto, a questo modo da natura fatto, col mostaccio curto, e largo, collo largo, e grosso, coda larga, ventre basso, curto di piedi, grã natiche, e larghe; e lunghi son buoni, che fanno la razza grande, ma il suo lardo è basso.

Tutti d'vn colore molto lussuriosi, e se il paese è freddo, siano ben pelosi, ma s'è caldo, siano come si vogliono.

Se son bianchi, son molto buoni. Molte volte le Troie s'imprẽgnano da verri saluatichi, e chi di qsta razza de verri, ne potesse hauere, sarebbe ottima cosa; pche generano maggiori figliuoli, e migliori carni.

E se il verro haurà gran tette, tanto migliore sarà.

Non si facci montare il verro, se non hà vn'anno, altrimenti la razza nasce troppo picciola.

Dura il verro sino a tre anni, o quattro al più.

Dopò questo tempo, castrisi, e faccisi grasso: per venderlo: perche tal carne è d'ogni cattiueria ripiena.

Per ogni verro, dagli 10. scrofe, anco 15.
E bene, che il verro, e la troia siano tutti d'un pelo.
Conseruati de porci per tuo vso, i più curti, ben fatti larghi, grossi, di color nero, che habbino gran setole su'l dosso. coscie larghe, e distese, picciola testa, & gambe curte.

Del castrare i porci.

CHi non castra quest'animale, non vengono grassi, come anco de galli s'è detto. castransi nel scemar della luna, in tempo che non sia freddo, nè caldo: cioè o da Primauera, o di Settembre.
L'età è in tuo arbitrio: ma quãto più son piccioli, le lor carni riescono meglio, ma non crescono tãto, nè son tanto pericolosi. quelli, che son castrati grandi, crescono più: ma la sua carne non è cosi buona.
Ma le femine, chi le vuol ben castrare, bisogna aspettare, che siano in età d'impregnarsi, e quando hà fatto, son meglio da castrare; Ma fa che sia bel giorno, sereno, & asciutto, e sia in tempo, che non lussuriano, perche non sentiranno tanto dolore, e son più pericolose, e fan peggior carne.
Il castrare de maschi è facile, ma siano digiuni; Altro non vi si fa, che tagliargli la pelle de testicoli, e cauargliegli, vngendo con songia, e ceneri sù.
Quel giorno, che son castrati, non si faccino caminare, stiano in luoco caldo, con buon letto, e per quel giorno, non mangino nulla; e l'altro giorno poco, caldo però con farina, o buona scemola: i piccioni falli lat

tare il ſecondo giorno.

Le femine ſono difficili nel caſtrare: prima debbono ſtare doi giorni ſenza mãgiare, acciò habbino più vuoto il ventre; perche hauendolo pieno, vaſſi a pericolo di morte, più faſtidio a caſtrare, e l'opera nõ ſi fa coſi bene. Si ponno caſtrar ſubito impregnate, o che habbino partorito di quindeci giorni. Per ben caſtrare non ſiano nè troppo graſſe, nè troppo magre, e ſi caſtrano verſo il fianço, arte da magnano.

Cura della carne porcina.

LA carne ſalata di porco, è meglio della freſca; perche il ſale gli leua quell'humido, Prima che ammazzi il porco, fallo ſtar un giorno ſenza mãgiare, e ſenza bere, perche ſi vuotano i ventrigli, la carne reſta più aſciutta, e fanſi le coſe più polite. Ammazzaſi nel ſminuire della luna; perche la carne reſta più ſoda, e non coſi facilmente ſi corrompe.

Sia bel tempo, aſciutto, e facci freddo, perche la carne diuiene migliore, e meglio s'inſala.

Salando, metti più ſale, oue la carne, o lardo è più groſſo maſſime, doue ſon oſſa. Sia il Sale ſu le mezene coſi groſſo, che ſe il gatto gli và sù, ſi gli conoſchino i veſtigij. Ma il ſale ſia netto, & aſciutto, ſalaſi la carne adoſſo vn'all'altra, ſtando la cotica di ſotto. è bene riuoltare i baſſi, più volte cõ quattro grana di ſale: perche rimangono ſalati a fatto, & egualmente, frà 8. giorni vedi le mezene, e doue non ſarà ſale metteuene vn poco. Il cardo tira ſe non il ſale, che

gli bisogna: ma la carne di bue la tira tutta.

In tre settimane le mezene restano salate, e si ponno leuar di sale, lauandole con acque di fiume: perche la carne non rancidisce. Per tre giorni tienli al Sole, e vento. I persciutti a Napoli gli fan seccare al fumo, e mi piace quell'vso: poi l'vngono d'olio, e tẽgono netti, e riescono cose rare, altri gli mettono cõ i salcicciotti nell'olio, ilche è molto meglio, ne mai diuengono vecchi.

La pecora, e capra, falla in quarti, poi salala. Se la Luna batte ou'è carne salata, la fà rancidire. Le songie falle in destrutto, con dentro vn poco di sale in vaso non di rame; ma di terra, in loco arioso, & ascitto; ma d'estate in loco uerso tramontana; perche si manterrà meglio, e migliore, e più tempo.

Fa poi salsiccia, e salami tienli netti, & vnti ĩ luoco sani, e sappi, che fà più operatione in vna casa di villa vn porço, che non fa vna uacca, perche la uacca pure ha bisogno del porco, ma nõ pe'l contrario. L'vn' e l'altro è ottima prouisione, e necessaria per la uilla, senza cui le facende non passarebbono bene.

DEI PASTORI
DA PECORE;
Et delle Pecore, & Montoni.

QVanto sij honorata, & vtile l'arte Pastorale, si conosce da quelli, che l'hanno essercitata, co-

me vn'Abel, vn'Abbraamo, con ſua genealogia,&c. Romani,&c. e ſin N. S. compiacque eſſere detto Paſtore, e ſuoi ſeguaci pecore.

Inditij tutti di grandezza paſtorale.

E vfficio del buon Paſtore, ſapere che coſa è peccora; di quante ſorti di pecore ſiano, quali ſian le buone, le mezane, e le mē buone, le cattiue; come naſcono, come ſi nutriſcano, alleuano, che cibi, c'herbe, che paſcoli, che acque, che fieno, che piano, che colli, che meriggio, che ſtalle, che mōtone, che caprone, quando ſi monta, a che tempo, & hora vſciranno a paſcere, & a bere, e ritorneranno a caſa, che paſtore, come ſi mungeranno, come ſi gouerna il caſcio, butiro, latte, agnelli, capretti, quanti aſini biſognano, cani, reti, pentole, miglio, cornetti, olio, e medicine, per biſogno del gregge &c.

Tal vuol eſſere vn buon Paſtore, huomo ben formato di perſona, ſano di corpo, leggiadro di gamba polputa, potente di braccio, ſincero d'animo, e prudente, coſi giornalmente per uarij luochi conduce le ſue care pecorelle, precedendo quelle, come Capitano con l'arma lunga, e ferrata in ſpalla, con animo deliberato di ſempre voler combattere contro qual ſi voglia Lupo, fiera beſtiale, o triſto ladro, che gli uoleſſe dar noia.

Hauendo dopò ſe huomini diligenti, e feroci, per maggior ſcorta, e ſicurezza, e con ſuoi Cani, Aſini, & bagaglie.

E tutti coſtoro con faccie colorite, diſpoſti, allegri, con

buono appetito, e dello stato loro contenti, auenga, che il vitto loro sia, se non acqua, e polenta, & il dormire all'aria, su la paglia, & molte volte su l'ignuda terra.

Hà buona vista, e gran voce per chiamare i cani, vuol esser huom di meza età, con suoi compagni fidato, & amoreuole, se fusse troppo giouane, non sarebbe vbidito, se fusse troppo vecchio, non potrebbe fare le fatiche continue pastorali, ma questo modo facilmente sarà al proposito, diligente, essemplare, patiente, e trattando bene i suoi mercenarij, con buone parole, e migliori fatti.

A questo modo sarà temuto, honorato, amato, & vbidito.

Non ti scordare quest'auiso: Non è bene, ogni dì mutar Pastore al tuo gregge: perche costui non conosce le pecore, nè le pecore lo conoscono lui, in tanto le pecore patirebbono asai. Tengasi conto non solo del Pastore, ma delle pecore, lana, e sin del sterco suo sì perfetto per ingrassar la campagna.

Compra dunque le pecore di buona razza: non tosate non di grisa lana, o macchiata, che non habbino più di tre anni, ma in flore, de doi, siano di grã corpo, col lo lungo, non ruuida lana, ma molle, ventre grãde, dẽsa lana, per tutto'l corpo, et tutte d'vn medesimo colore, d'occhi grandi: lunge gambe, e lunga coda.

Vn montone basta a 30. pecore, mà sia bello, ben cõposto, di grato aspetto, il corpo alto, e lungo; il ventre grande, e coperto bene di lana, e di grosso tigio, il frõ

te

te largo, i testicoli grossi; la schena larga, l'orecchie coperte tutte di lana, ben cornuto curuo, piccioli però: di spalle larghe: la testa lunga, occhi neri, tutto d'vn colore.

Se le pecore son bianche, sia bianco anco il montone, nõ solo di pelo, ma anco nel palato, e nella lingua.

Meglio sono le pecore, e montone bianchi: perche la sua lana si può con l'arte far d'ogni colore.

Ci auisa Virgilio in quei versi dicendo cosi.

Quantunque sia ben candido il Montone,
Non lo pigliar, s'egli hà la lingua nera,
Perche non macchi de i figliuoli i velli.

Sarà adunque ben fatto, quando compri le pecore, fare che siano nette, e ben lauate, acciò meglio si conosca il suo verace pelo.

Quãdo il montone hà le corna, è più fastidioso; perche batte hor questo, hor ql̃lo, come soldato ben armato.

Però sarà bene hauer montoni senza corna, cosi saranno anco senza occasione di combattere con suoi riuali: Et in questo modo, come inetto al combattere, sarà anco più temperato nel montare.

Quando il montone sia à tempo di generare.

DI tre anni genera ottimamente questo animale. La femina di due anni si marita, di 5. anni giudicasi quasi giouane verso 17. anni, è meno atta.

Se la pecora ha picciolo ventre, senza pelo, lasciala.

La pecora, che s'impregna auanti doi anni, quell'Agnello resta picciolo, però vendilo, e tutte le femine, che sono nate del primo parto; perche restano sempre minute.

Habbi pecore nostrane, che fan lana assai, ma grossa, e si tosano sino a tre volte l'anno, chi vuole.

Sempre pascola fuori, pur che neue non l'impedisca, nõ teme intemperie, costa poco, & è di molto utile.

Si munge sino da cinque mesi l'anno, con il suo agnello, a Pasca.

La pecora Tosina và anch'ella fuori d'ogni tempo, tosasi due uolte l'anno, sua lana serue a panni rustici.

E suoi feti maschi, son ottimi castroni.

E le sue femine son buone per razza. Delle bastarde, alleuare tutte le sue femine: i maschi vendili, le gentili fan ottima lana, per nobili panni, ma semel in anno si tosano.

D'inuerno uogliono fieno, e tetti, che nõ si bagnino, cosi s'auãza il lettame; la pecora grossa, stà bene al piano, la mezana alla collina; e la piccina in mõtagna.

Meglio son poche pecore ben pasciute, che molte in penuria di vitto.

Le peccore si fan impregnare di Luglio, & d'Agosto, perche portano cinque mesi, cosi intorno al Febraro, in tempo di qualche herbette partoriscono.

In questi doi mesi stiano i montoni con le pecore: ma l'altro tempo tutto, se ne stiano con i castrati.

Cosi Pasca si da l'Agnelli a macellari, quando partoriscono in tempo freddo, conuiene tenerle al caldo

con

con fieno, o ſemola, col ſuo ſale, e quiui nella ſtalla portagli da bere acqua non fredda, con dentro vn poco di ſale, e farina di miglio, coſi faran più latte per nutrire i loro agnelli.

[N]el parto s'aiuta la pecora, perche patiſce, come fa anco la donna.

[V]ſcito l'Agnello ſpremi le poppe, fa vſcire quella calaſtra, poi mettegli ſotto l'agnello, e dagli la tetta in bocca: coſi s'auezzarà.

[F]atti groſſetti, dagli un poco di ſemola, poi laſciagli vſcire cō la madre, a paſcoli, e fra tutti l'Agnelli, fanne la ſcielta, i belli per razza, l'altri al macello, ſta bene qualche bel nero, per far belli pãni di miſchia.

La ſtalla ſia verſo il mezo dì, lunga, larga, baſſa, ben chiuſa, pe'l freddo d'inuerno, e coperta, e piena di buona mangia, e per far letto.

S'è poſſibile anco d'Inuerno mandale fuori alla buſca del lor vitto, ma ſia alto il Sole, prima, che eſchino.

Ma d'eſtate eſchino per tempo, e nel mezo giorno tienle al meriggio, in qualche belle, et ombroſe valli, appreſſo di qualche fontane, o correnti fiumicelli.

Quando il Sole è in Leone, in quei giorni canicolari, la mattina paſcele verſo l'occidente, al muolo. Là per colli la ſera, poi verſo il Leuante, perche ſta più freſca, voltando la coda verſo il Sole, che non gli darà noia al capo.

In freddo tempo, vna ſol volta il dì, darai bere alle pecore, dico l'acqua calda di pozzo, o fonte, o d'vno gran vaſo nella ſtalla, ma d'eſtate due volte, e più.

Il

Il Pastore guidando le sue pecorelle gli gridi, poi fischij, poi con la bacchettina gli minacci, o sferzi, non gli tiri dietro, nè sasso, nè altro.

Non s'allontani da loro, non si colchi, nè segga: ma sempre in piedi stij, come più atto al vedere, al commandare, e prouedere ad ogni bisogno.

Se'l gregge camina, stia l'armato Pastore dinanzi, con sua retroguardia, de garzoni, e cani.

Ma se non camina, stia di dietro, come scorta, e tuttrice spia dell'ouile tutto.

Non lasciando mai appartate le pegre dalle snelle, nelle pregne, zoppe, e deboli dalle sane, quelle c'han partorito, corrino a casa, ma tutte sempre, quanto possibile sia stiano vnite.

E conducansi a sani pascoli, oue non son lappole, spini, o cardi, che gli offendeno, e lieuano la lana.

Bisogna continouamente, o più, che si può, mutare i pasoli alle pecore, etiandio che fussero buoni; perche il continuare vna medesima cosa, ad ogn'vno vien a noia. In stalle d'inuerno, è bene salare i strami alle suegliate pecore, o gettarui sopra la salamora, e gli seruirà per salsa appititosa, d'estate dormino in campagna, ne sicuri barchi, e quiui vicino, piantaui la cappanna, con cani intorno, per scacciare i vitiosi, & insidiatori lupi.

Ma nota che in Cicilia, Abruzzo, e Puglia, per guardia sigurissima delle pecore loro tengono le mule bē ferrate di dietro contro de lupi, sono bestialissime, vna mula combatterà con quattro lupi, dandogli

calci

calci con ferri lunghi, & acuti, è cosa marauigliosa per certo: oltre che seruono meglio de gl'asini, p portar le bagaglie, agnelli, & arnesi, farà più diffesa vna mula ben ferrata, che dieci cani, contro il lupo.

L'ouile, basta nettarlo vna volta l'anno di giorno, in giorno, mettendoui sopra, fogliami, strami, &c. si che iui tu vi ritrouerai vn gran monte d'ottimo letame per ingrassar la villa, ou'è più leggieri, e questo sarà verso l'Agosto, che le pecore van alla montagna, di inuerno non si netta, perche tien caldo.

Vna sol lettamata fatta al terreno di questo sterco pecorino, basta per tre anni.

Mondata la stalla, profumala, abbrusciando capegli di donna, vngia di capra, peli, o zolfo, o pece, odori graui, ogn'vno però abbrusciali da se; questo scaccia serpi &c. Se uuoi femine, lega il testicolo destro, se maschi il sinistro, al montare d'ogni specie d'animale. La pecora farà l'Agnello di quel colore, c'hà la lingua, quando è pregna, bianca, o nera, o mista. L'ellera mangiata dall'agnelli, gli mantien sani castransi quando han grossette le noci, come sanno i buoni, e pratici pastori, a quali mi rimetto, ragioneuolmente.

L'Agnello, che và allegramente è sano, ma se col capo basso, & orecchie è mal sano, quello è sano, c'ha gli occhi ben aperti, chiari, netti, con vene sottili, & rosse. In tre anni la pecora ha mutato i denti; e son eguali. Quando si scalzano i denti, o crollano, son vecchie da mazza. T'hò detto, che se la pecora

sarà ben mantenuta, arriuarà sino a otto anni. Si tosano le pecore per buon tempo, senza vento, ad hora di terza, le ferite di foruice s'vngono con olio, e vino, o con sungia per le mosche, non si tosi per rugiada, che fa venire la lana nera. E la pecora mentre si tosa suda, però subito bisogna far asciugare detta lana, p leuar q̄l bruto ontume di sudore da detta lana rimane più bella, e migliore molle, e cādida, si tosano le pecore a luna scema, cioè quando calla.

Al pastore finalmente gli dò questo auiso notandissimo, che ogn'anno rimetta la sua greggia d'agnelli d'vn'anno, e mezzo, o doi.

Leui ogn'anno le pecore vecchie, e difettose, così hauerà sempre (cosa di grande vtile) il suo compito numero ordinario, qual debb'esser più tosto poco, e buono, che assai, e cattiuo.

Perche più fruttaranno quelle poche buone, e ben nutrite, che le molte stentate.

Nell'infermità, prouegga il perito medico Pastore, a cui in tutto gli lascio questa cura, in cui debb'essere molto esperto, e vigilante.

Sapend'egli molto bene, che morbida facta pecus, totum corrumpit ouile.

Delle capre, & del becco.

LA Capra è animale, di cui non riesce tanto prouēto, quanto dalla pecora; tienne però, s'hai luochi inculti, e ripidi; perche da più latte della pecora, dico migliore, e più sano, e sua ricotta fresca è più delicata.

licata. Perciò ben ſi dice: butiro di vacca, caſcio di pecora, e ricotta di capra.

E di poca ſpeſa la capra: perciò diceſi capra, a carpendo, perche da per tutto carpe, piglia, e ſi paſce, mangiando ella a fatto. non ſe le da mai fieno, ſe non nel parto a pena, e per mali tempi nella ſtalla mangia ſino i preſepij: Perciò ſi dice in prouerbio; Non ſi vide mai Capra morta di fame.

Son fantaſtiche le capre, quindi diceſi, coſtui è capricioſo; perche deuorano ſino l'herbe velenoſe, e non le nuocono punto.

Hanno mala, e come ueleноſa morſicatura, ſe mangiano vna viticciola, quaſi mai più ſi rimette, ſi ficcano, e rampicato per tutto, e per queſto vogliono vn buon capraro per conduttiere.

Per ripoſare, non ſi cura queſt'animale di letto, o ſtoppia ſotto, contentaſi d'ignuda terra, e ſino ſopra di un precipitoſo ſaſſo, alla sferza del Sole ardente, ripoſto.

Vuole la Capra vn buon becco per razza, ſenza corna; non curandoſi della bella proſpettiua de cornuti: Perche i muchi ſon più quieti, e carnuti, tali ſono anco le pecore muche: e dan più latte, quelle tali corna ſturbano aſsai hor dando a queſto, hor a quell'altro, atteſo che non ſi facilmente ponno ficcarſi per le macchie, e grauide, ſi dibattono con molto pericolo d'aborſo.

Ma il Becco habbi teſta picciola, orecchie grandi, & pendenti, & anco, il collo curto, e groſſo, largo di cor

po, grosso di gambe, non molto grande di statura, gran barba, gran pelo, lungo, chiaro, e liscio, e tutto d'vn colore, con quelle barbarine sotto la gola. Dico, che la capra sia della medesima fattezza, con buone poppe, nè piccine, nè così grande.

Se il paese è freddo, sian pelose.

Le capre bianche cacciano più latte, ma le rosse son più gagliarde, e robuste.

Alcune capre gemellano, e tali sono d'ottima razza; Altre figliano due volte l'anno, per i buoni pascoli.

Gli primatici, o troppo vecchi non s'alleuino, ma vendinsi, ouero si mangiano.

La bontà, & età del becco dura sino à 7. anni; Dopò questa età castrasi, E la capra è buona sino ad ott'anni.

Volendo farne vna razza, meglio sarà comprarle tutte da vn sol padrone; e gregge, perche s'amano più, e più stanno vnite: e compransi di paese simile al tuo, come già auezze, & al sito, pascolo, & acque.

E facciasi impregnare s'è cornuta, in tempo piouiticcio, s'è muca, in tempo sereno, e che non sia nè troppo grassa, nè troppo magra, e ciò d'Ottobre, o di Nouembre; perche cinque mesi porta, come le pecore: così fan a Pasca herbosa, e mangiansi, e capretti, come s'impregnino lo san molto bene i caprari.

Pregne, auerta il Craparo, nõ si battino, o cozzino, per l'aborto, e non mangino ghiande, ne sale, da altro tẽpo sì, e massime prima, che leuino, tanto più le partorienti.

Guarda bene il Capraro, ch'ella non partorisca per boschi: i capretti tenghinsi in stalla, sino, che son forti, per correre dreto la capra madre: in tanto nutrisci bene la capra, acciò facci latte assai, et i capretti mettinsi in qualche luoco aprico, et herboso, oue si auezzeranno caminare, saltare, e cozzare.

Ma guardagli dal Lupo, perche è arte sua di rubbare, e debito tuo custodirgli bene, dandogli minuto fieno, &c.

Le stalle loro sian nette, perche dalla bruttezza nasce la stizza, & altre infermità. La mandra di Capre non sia più di cento, quanto meno saranno meglio si curaranno, e pasceranno, & econuerso parlo di quelle delle stalle; perche in campagna si può accrescere il numero conforme a gran pascoli.

Pascono bene in tẽpo di rugiada, senza offesa veruna. In tẽpo di prina, eschino cõ l'alto sole, e sarà meglio.

Cauasi dal latte di capra cascio solo per sua magrezza quattro mesi dell'anno si munge la capra, o cinque.

D'inuerno habbino buona stalla calda, e ben chiusa, per lo lupo, popparanno i capretti da tre mesi, poi vadino a pascolar da loro con buono capraro: perche il lupo più tosto affronta i capretti, che le grosse capre.

Vuole la capra grand'abondanza d'acque, massime di estate, quando mangia cose secche, e mancandoli acque, tosto si riempono di rogna, e mai guarisce; sino che non se le muta cibo. I suoi capretti castransi prima che sia l'anno di Marzo.

M 3 Per

Per gran caldi, ne freddi si castrino, e sia nel scemare della luna: e volendoli castrare non habbino mangiato, nè beuuto. Mi piace riuoltargli i testicoli, e quiui legargli, cosi nõ sentiran tanto dolore. per tutto quel giorno, non si gli dia mangiare, nè bere è stiano per doi giorni in stalla, dandogli poi qualche verzura, per pasto dico il secondo giorno.

Le femine castransi, come si fanno le scrofe.

E quì non se ne tiene tante capre, come in Francia, non hauendo noi tante montagne per pascerle, et al nostro piano darebbono troppo gran danno, e consumarebbono le nostre ville.

Le capre medicansi, come le pecore, ciò molto ben sanno gli accorti caprari, non mangiar carne di capra, se la necessità, o l'auaritia non t'astringe; perche dicono, che genera mal caduco.

L'antichi non le voleuano nè anco toccare, a benche il suo latte è bonissimo, massime quello della nera, per i fanciulli, dopò quel della donna, questo è meglio, e gioua i tisici il suo cascio è sempre asciutto, perciò tiensi ben vnto.

Sappi, che ogni sorte di cascio è viscoso, e dannoso a chi patisce mal di pietra, mal di fianchi, carnosità a chi orina con difficoltà, quando gli fa male il pettenuzzo, come al P.F. Alessandro de Viustini, oltre che egli è debole di stomaco, perciò lascia il cascio di capra, & ogn'altro, la capra tanto gli vede di notte, come di giorno.

Hor dunque s'hai villa in monti alti, parecchia Capre, e sap-

e sappi, che la carne del Becco, è cattiua, dico fresca; ma per salarla, ti riuscirà buona, e fanne la proua, che vedrai l'esperienza.

DELLE VIRTVOSISSIME API.

In seruitio della tua villa.

TAli, e tante sono le naturali, occulte, & accolte virtuti del sommo Creatore, all'Api date, e concesse, che forsi di numero contendono con le frondi de gli alberi, con l'arena del mare, e con le stelle del cielo.

Si che in esse chi vi specula, attonito ne resta, et in estasi rapito.

L'Ape buona, nasce dall'Ape, e animal non solitario, come l'Acquila, ma sociabile, come è l'huomo, in cibo, casa, & opera. Fuori si pasce, dentro lauora.

In Latino dicesi Apes, ouero Apis, quasi Apex, che vuol dir grandezza, sommità, come per esser l'Ape maggior di tutti l'altri animali, in virtù, ouero, Apes, cioè senza piedi, nel nascere non ha piedi; e perciò disse quel Poeta. Trunca pedum primo.

Ouero Apes: perche ha piedi. Nel suo nascimento ha piedi se non in potenza, dice il Filosofo; ma poi nata spontano.

L'Ape, in Greco dicesi Melipra, come animale, che porta in mele, in tanta copia, non solo per humano cibo, ma ancora per cera, con cui honoriamo tanto Dio, i Santi suoi, & in Chiesa, e fuori ancora.

Come naſchino le veſpe, dicono, dal ſterco d'aſino: i fuchi dal ſterco di mulo, i craboni dal ſterco del bue; ma le api non ſi sà chiaramente, tant'è aſtruſo queſto ſuo naſcimento, a benche alcuni dicono, che dà tutto il bue morto.

Dicono, che ſon vergini, e ſon feconde. Nell'alueario, ogn'vna v'hà il ſuo domicillo appartato, e fauo, & lo conoſce, e v'habita ſempre in quello, e non altroue, ne l'altre, non mai in quello. Han quella lor prole commune dentro di cui da vna ſol porta, tutte ne vengono rinchiuſe, oue tutte in commune affaticano: i lor frutti communi, volano in commune; la uirginità commune, e la fecondità commune, però uedi innumerabili ſciami, e gran figliuolanza.

L'Api, per diffenſione del ſuo Re, tutte ſi farebbono ammazzare, tanto di riſpetto portano al ſuo Re, che a qual ſi voglia opera non vſcirebbono, ſe'l Re non le precedeſſe, e mai egli non eſce, ſe non con gran comitiua.

S'egli è infermo, tutte l'api lo ſuſtengono, ſe muore, lo portano fuori con flebile mormorio. Da loro s'eleggono vn Re, bello, piaceuole, grande di corpo, & d'opere magnanimo; quale a benche habbi il pungiolo: non però l'adopera per vendetta.

Se vn'Ape, offende il ſuo Re, da ſe ſteſſa ſi ſcanna.

Per diffeſa del ſuo domicillo, combattono contra d'ogni coſa, che gli dà noia. In campagna prouocare, combattono contro altre api, chi attende al procacciar del vitto loro, chi ad officij a loro impoſti, con

ogni vbidienza, conformità, e stabilissima vnità.

Chi coglie rugiada, e chi fiori rugiadosi, e porta all'api operatrici del frutto. Chi fabrica case, cioè faui, a fouendo, chi melifica la cera, chi apparta il mele dalla cera, chi tien netta la casa, chi custodisce le porticelle del loro palazzo, come fidati portieri; acciò non v'entri qualche lucertola, ragnatello, &c.

Altre a lato del Re dimorano, per più sicurezza, chi castiga l'api otiose, dal Re scorte, mētre, che gira in Ronda, chi sgombra gl'inutili fuochi, api apparenti. Chi porta fuori l'api mal sane, e morte del loro Re, tanto pianto fanno, che se il Guardiano dell'api non le gettasse, tutte morrebbono.

E bene fra l'anno, in tempo freddo vedere ne bugli, se son brutti, e nettarli, leuando qualche animaluzzo.

Son queste benedette api, si prudenti, accorte, e sagaci che se la porticella del loro castello fusse troppo ampia, si che più d'vn'ape vi cape, tosto di dentro via la restringono, con tenace materia. Hæc Arist. 9. de animalibus, c. 40. Le femine han il pungiolo, et pungono, ma i maschi l'hanno, e non pungono.

L'ape buona sarà picciola, lunghetta, non pelosa, netta, dorata, rilucēte, e scintillāte come oro, dolce, e piaceuole, fra quali il Timo, è herba ottima, e Citisso. Fior di cauoli, e di zucche gialle, pasto pretioso per loro.

Quello per l'estate, e questo per l'Autunno.

Alcune pasconsi di fiori de monti, alla meglio, altre di horto.

Le prime sono minori, ma più gagliarde, e rustiche.

Queste

Queste seggono sopra l'alueare, e con forastiere combattono, che il lor mele gli uerrebbono a mangiare.

Non sanno mai il lor natural seruitio in casa, cioè nel buglio, ma fuori sempre, tanto son nette.

Quando punge bene, gli lascia sino l'intestino, e così muore. L'otio gli noce molto.

D'estate vorrebbono loco fresco, e d'inuerno vorrebbon lo caldo.

Chi lascia troppo melle all'Api, quando si vendemiano (dico in parte doue non s'ammazzano) diuengono pigre, e se poco, si sdegnano.

Quando fan tanto strepito è segno di partenza; perciò l'Apiario gli bagna la stanza di latte, o altro dolciume, così si quietaranno, e tratterranno.

I piedi di dietro l'han più lunghi di quelli dinanzi, per leuarsi più facilmente da terra, a volo.

Quando si gli corrompe il mele, diuien verminoso, & l'Api s'infermano, o che muoiono.

Nel tẽpo humido moltiplicano, & nel secco scemano.

Tal sarà il lor mele, quali saran i fiori, che mangiarãno, dolci, o amari, o de mezo sapore.

D'inuerno stan ritirate pe'l freddo, a primauera escono al lauoro, in tempo fiorito, con cera, facẽdo le sue caselle, o faui, poi attẽdono alla prole, poi al mele, intonicando tutto il loro alueraio di materia viscosa, come di suco d'olmo, salce, &c. e questo fanlo p fortezza della loro fabrica, e p diffesa de loro nimici.

Non pigliano fiori deboli, pasciuto in luoco mandano meßaggi a procacciare altri migliori pascoli.

La

La sera non potendo arriuare a casa loro, dormono in campagna, sotto di qualche albero, ma supine, per non bagnare le loro ale, accioche la vegnente mattina possino per tempo volar a casa, in tanto la notte sempre vna fa la sentinella.

Et apparẽdo l'alba, q̃lla fa tre bombi, al cui moto, tutte tosto si risuegliano, e marchiano al loro viaggio.

L'api raprcsentano il tempo cattiuo, però non escono dall'alueare loro, per mettersi in viaggio.

Le giouani, e più gagliarde, escono alla busca, e le più vecchie restano in casa ad apparecchiare la casa netta, mele, cera, e cibi.

Gionte cariche di fiori, presto son scaricate dalle vecchie.

Ne faui di sopra v'è manco mele, che in quei di sotto. Portando i fiori a casa, se regna vento vanno basse, dietro a terra, e le vuote han vna pietricina in mano, acciò il vento non le porti via.

Fatto sera, entrano tutte in casa al suo luoco, & a dormire, & al bombilare d'vna, tutte stan quiete, e seruano silentio, e la mattina l'istessa col medemo bombo le desta.

Essendo tra loro gran pace, e se vna turba, tutte l'altre se gli riuolgono contro, e la scacciano.

Lauorando loro, il Re gira d'intorno, accompagna da molt'api, osseruando ciò che fanno. Nõ ponno stare senza Re: e quello morto, tosto vn'altro ne coronano, i suchi son di gran pasto, e di niuna fatica perciò l'api veraci gli perseguitano.

Quan-

Quando la primauera è humida l'api crescono, ma il mele scema. Se alle uolte gli manca cibo, escono alla busca d'altre api, con cui combattono. L'ape pungẽdo perde l'aculeo, si che più non melifica. S'attrista l'ape quando il suo feto non gli riesce per lo gran strepito, o ragnatelle, ch'entrano dandogli noia. La nebbia assai gli corrompe i fiori, e l'auidità del troppo mangiare, il vento, il fumo, il fetore, e la pioggia, l'inferme pasconsi di mele.

Il Re è grosso tanto due volte, come vn'ape. Se il suo Re non le gouerna bene: alle volte l'amazzano.

Ogni Re ha la sua caterua, & ogni caterua ha il suo Re. L'api van fuori all'ingrosso, & essendo poche, aspettano l'altre per lor scorta. è animale vendicatiuo, sino contro le siepe, quando a lor modo non si ponno caricare. L'api giouani, lauorano meglio il mele, che le vecchie. L'offesa dell'ape vecchia, è peggiore di quella della giouane. Lauorano il mele due volte l'anno, che sono Primauera, & Autunno.

Il mele di Primauera, è meglio di quello dell'Autunno ꝑ la purità de fiori: Beuono le api, ma vorrebbono acqua chiara. Si compiacono del suono, come si vede, e sente, l'api senza Re, fan il fauo, ma non il mele. Tutte si caricano d'vna sol sorte di fiori, come di viole.

L'altro viaggio di rose, come oprano, ancora non si sà.

Lauorando figliano, e fan il mele. L'ape rossa è meglio delle nera. Son dissimili de monti, da quelle del piano, quellè sono rustiche, iraconde, & horride di

aspetto,

aspetto, ma più meliflue.

Se i faui cascano, gli raccommodano. Se l'api non lauorano bene, e che il Re non habbia da loro colonie per mandar fuori, le ammazza. Le breui guerreggiano contro le lunghe. Se quei furi gli dan danno, presto son i custodi, che gli tagliano il collo.

Il Re due giorni auanti, che esca, fa dare il motto con certa uoce insolita ad un'ape, solo il maschio canta, come fa anco il gallo, quando esce, escono tutti, saluo la guardia di casa. Ogn'ape ha l'arte sua, chi di far mele, cera, portar acqua, portar fiori, fortificar dentro il loro aluearío, nutrir la prole, chi gli dà mangiare, &c. Da che tempo incominciano a lauorare non si sà bene, se non che a Primauera, fanno assai facende, e quando è buon tempo sereno, ma nõ già nella sferza del gran caldo. Campa l'ape da sei anni.

Quando figliano, escano alla pastura, ma presto fan il lor ritorno. Nõ toccano mai carogna niuna. In quaranta giorni, dal nascere dell'ape ven grossa sì, che gli dà libertà, e cibo, stansene da se. Combattono terribilmente, massime appresso il suo aluearío, si che trouasi c'hanno ammazzato vn cauallo, con i loro aculei, il proprio cibo dell'ape è il Timo appresso il lor aluearío, si vi semina faua, per fiori, & altre herbe simili.

Non vogliono sentir bruttezza.

E se la donna è stata conosciuta dall'huomo, quella notte prossima, guardisi il vegnẽte giorno dalla rabbia

del-

dell'api, che presentano quel sozzo, e sporco, odore.

Hæc omnia supradicta, Auicenna, Plinius, & Aristot. præcipue, lib. 9. de animalibus.

Da mezo Marzo sino al fine, si rineggbino dentro di bugli, e si nettino bisognando.

Sito per mettere l'aluearij.

L'Api principal mente, uoglino eßere, accommodate in loco, nè troppo freddo, nè troppo caldo, ma mediocre, & aprico.

Vonno esposte al sole, la mattina d'inuerno, che le tocca almeno sino al mezo dì, temono più il freddo, che il caldo, e per questi doi estremi, molte uolte muoiono, vogliono questi aluearij siti fra tre muri acciò, che la brina, e venti gli diano manco noia.

Che non siano però in loco suffocato: ma arioso, bello, allegro.

Non siano troppo alte, acciò con più facilità, cariche di fiori, vi volino.

Perche in alto, fan più fatica, da cui son ritardate al lauoro, col volar la sù.

Vuol essere luoco appartato, che poca gente vi bazzichi, nè vi si facci strepito, nè chiaßo.

Oue non vi sia luochi paludosi, aquosi, nè luttosi, lontani da strade correnti, e publiche.

Sijno alte da terra, da tre braccia, in sei, e non più, acciò anco siano men soggette all'animali rettili, perciò quei muri sian ben stabiliti, e lisci.

Siano appreßo di casa per più sicurezza de ladri: ma

non

non siano appresso alla casa del Signore; perche q̃l continuo mormorio, forsi gli parra gran tedio.

Siano in sito doue non vi baccica buoi, porci, nè capre taluolta non gettassero la fabrica in scompiglio.

Siano site in qualche prato, horto, o giardino ben chiuso, oue stiano herbe domestiche, come lingua bouina bettonica, ramerino, poleggio, origano magiorana, gigli, rose, uiole, narcisi, lauãda, nardi, caoli, zucche gialle, tutt'herbe da fiori, proprio pascolo per loro. Stan bene appresso d'vn qualche fiumicello, per cõmodo loro di bere, e quanto più han l'acque vicine, tanto meno s'affaticano, e non sono cosi prese da rõdini per l'aria, da rondoni, e altri simili, che per loro preda l'osseruano.

E non essendo acque come hò detto, mantengauisi acqua di pozzo, che non mai manca, in vasi di legno, o pietra.

Siano in sito lontane dalle galline fastidiose, e sporche, che molte volontieri le mangiano.

Da letame, da stalla, e da porchi; per essere questi animali si politi, e mondi. Cosi tali siti saranno al proposito, per metterui le caselle di tue api.

Delli aluearij, dell'api, o bugli.

QVell'alueario de vimini, e gradiccio intonicato con creta, o sterco di bue, non è buono per l'api perche d'inuerno v'entra troppo freddo, e d'state troppo caldo. Siano dunque di tauole, in quadro ben inchiodate, e compaginate.

Al-

Alcuni gli fanno in modo d'armario, per aprirli alle volte, nettagli, &c. e per cauar il mele, senza ammazzar l'api. Altri l'usano tondo, con sotto, e sopra il suo coperchio, e volendo veder l'api, come stanno, veggon da di sopra o sotto, ma quei quadri mi piacciono molto. Siano sotto un tecchio, habbino il suo buchino, che serue all'api, per porta loro, e non più longo, quanto è grossa l'ape, acciò altro animale più grosso non v'entri a dargli noia, anzi che detto buco, vuol esser fatto in torto, acciò il freddo si facilmente non v'entri.

Stan bene doi buchi, acciò se la lucertola v'entra da un luoco, per mangiar l'ape, ella dall'altro se ne prenda fuga, e si salui, e quanto l'alueario sarà più oscuro, l'ape meglio lauora. anzi lei chiude con arte di dentro. parte di quel buco.

Stan bene l'aluearij de grandi, de piccini, e conciare il sciamo, così dagli l'alueario, conforme, e giusta proportione.

Cibo per le api, in tempo d'inuerno.

NE' freddi tempi, che'l ghiaccio, prima, o neui abbondano, fa, che l'api non patischino, per fame, ripara così. Quattro boccali d'acqua tepida, con una libra di mele, dandogliela la mattina (alto il sole) in una conca, quiui dico appresso all'aluea-rio, oue leccaranno.

Ouero con farina di miglio, di segala, o germano, come dicono a Napoli, o di castagne, anco di frumento, et

di

di ciò api ne riceueranno molto nutrimento, altri gli dan melina, ch'è la natura di ſacchi di mele, ouero fichi graſſi, cotti in acqua, e queſta beuono, e mangiano, O quei fichi poſti sù l'aluearij mãgiano, ouero acqua, in cui s'è cotto moniache, con poco di mele, e poſta queſt'acqua in vaſi gouernati, per prouiſione de tempi famelici, e biſognoſi, ouero latte, maſſime di capra, è meglio dell'altro, o vino dolce, in modo beuendo, che non s'annegano. A queſto modo ſi mantengono, e riſparmiano il mele, e mangiaran queſti cibi, che parran tante pecorine, che mangino ſale.

Per accreſcere vn ſciamo di poco numero.

Rompi le celle de Re nouelli, acciò che l'api nouelle vſcite di fetura, non ſciamano per quell'anno: perche non hauendo loro Re, gli conuerrà, per forza ſtare all'vbidienza del Re vecchio, in compagnia de lor madri, ſino, che ſciameranno inſieme con l'altre, l'anno proſſimo ſeguente.

Se vuoi comprar ſciami, laſcia paſſare il meſe di Gennaio, perche allhora l'api ſono fuori di pericolo: comprandogli più giouani, che ſi puo.

E fa, che vaſi ſiano ben pieni, più che ſi può d'Api che riſplendino.

Comprale in loco a te uicino, che ſaran auezzi all'aria, ſico, cibo, e pratica.

Portale pian, piano, in piedi sù vna barella ſalda, fra duoi huomini, che ſia freddo, e di notte, laſciandole

poi riposare tutto'l giorno, con spruzzargli intorno, & alla bocca dell'alueare buoni licuori, facendogli buona guardia per tre giorni almeno, accò non fuggissero, e se fussero per fuggire, faceisi festa col cimbalo, di cui son amiche, non mancando spruzzare licuori grati.

E se vi sarà gran strepito forsi vi saranno due Re, il cattiuo contro del buono.

Il cattiuo lo conoscerai a questo, che è irsuto, fosco, & horrido, ammazzalo, poi spruzza con latte, o vin dolce.

Il Re buono, è maggior di corpo, più lungo di gambe, e più curto di penne, di quello, che son le api; oltre che egli è più bello, e risplendente, del saluatico.

Vedendo il guardiano, api morte, è segno, che le cose non paßano bene, però fagli profumi col galbano, spruzzandogli d'intorno vino cotto, o dolce, con rose ben piste.

Se a Primauera non fußero ben sane, dagli qualche buona mangia, e gli giouarà.

Modo di prendere vn sciamo, che fugge.

Gettagli adoßo poluere, o acqua, e con suoni, accõpagnale, sino sopra d'un'albero, suona piano; per che quanto più forte suoni; tãto più in alto salgono.

Si conosce, quando il sciamo vuol vscire, al gran strepito, che fanno, come se fussero trombe, che sonaßero per marchiare l'essercito.

Stando l'aluecario appreßo di quel ramo, ficcaglielo den-

dentro. Lasciale cosi; con spruzzo di dolce vino.

E guardati non hauer mangiato, nè tocco formme, nè odori tediosi.

E se fussero in qualche cespuglio, pigliale con porui sopra l'aluearîo, spruzzato ben, e chiuso; poi portale al suo luoco.

Alle volte si fan di due o di tre aluearij un buono, mettendo l'uno nell'altro, con dentro spruzzo, cibo, e buoni odori, sino che s'auezzino insieme, e chiusi per tre dì, con un solo Re però.

Oue son buoni pascoli, l'api durano assai.

Sappi che al fin d'Aprile, sciama l'ape gentile, anco sino a S. Gio: ma più in là non son buoni, perche mancano i fiori buoni.

Volendo sciamare se n'accorge, perche fan gran rumore.

Modo di vendemiar il mele da sciami.

F*Elici tengonsi quei Leuantini, della natura tanto fauoriti, essendo, che l'api loro senza fatica gli rendono tanto ottimo mele.*

Hauendo loro in ogni tempo campagne verdi, e fiorite, come anco è il monte loro Hemeto, sempre verde, fronduto, e fiorito, con fragrantissimo odore, oue tante api si meliflue si nutricano.

E tant'altri loro delitiosi siti, a ciò atti.

Cicilia, Candia, Cipri, e tanti altri luochi meliflui, sino da natura si riccamente guarniti.

Ma da noi, ingegno arte, discorso, fatica, e gran spesa

ci vuole, volendone mele, o api, loro vendemiano da quattro, e cinque volte l'anno; ma noi a pena vna. Loro vendemiando, non ammazzano l'api, et noi non pratici, l'ammazziamo. O che danno, meritamente in certe Prouincie d'Italia, verso Roma, v'è grã pena ad ammazzare l'api, che non son troppo vecchie. Loro fan vn buco nel coperchio di sopra, e di sotto, fan fumo, con sterco di bue, e quelle van sù, oue è vn sacco diritto a quel buco, e tutte entrano nel sacco, leuano più della metà del mele, poi gli rimettono dentro di quell'alueario, l'istesse api, e subito chiuse per un poco, di nouo mettonsi a lauoro. Se tu hai quattro sciami d'api; perche ne vuoi ammazzar tre? Ti dico, che non s'amazzano, ma se gli leua parte del mele, si pigliano l'api, poi si ripongono nelle loro sottile case. Ma se tù sei un goffo, non sò che dire, o che non la vuoi intendere, Oh, si fa cosi a Piacenza, & io ti dico, che si fa male a far cosi. Però fassi poca uendemia. Verso Sicilia, almeno due volte l'anno si vendemiano, la prima volta al calende di Giugno, la secondo a 8. d'Ottobre.

Tu dunque non le ammazzare, & vedrai maggior frutto, e più copia di mele, lieua l'vso cattiuo, introducendo il buono. Procurisi traportare il sciamo di notte, più lontano, che si può dal sciame della madre; acciochè d'ond'è vscito, non vi rientri più.

Quel

Quel che si deue far di mese, in mese, intorno all'api.

NEl mese di Gennaio prouedegli di qualche cibo, se n'ha bisogno, vedi se gli pioue, o neuica adosso, e per sorte vi fusse qualche bestia, che gli dasse fastidio, vento, o strepito.

Di Febraio, fassegli qualche profumo di buon'herbe, per destarle, e disporle alquanto al futuro prossimo lauoro: ben sarebbe aprire l'aluearío, e veder, come stan là dentro, s'han da mangiare, e se son nette, poi rinchiudere bene l'aluearío, con creta buona, o sterco di bue, ogni bucolino, e fessura.

Di Marzo son l'api affannate, mangiando fiori tristi, d'olmi, e d'altro, così viene la caccarella, o flusso, però medicansi con qualche cibo buono, e sodo in ciò non ti vinca l'auaritia, in tanto verran cibi buoni.

D'Aprile netta le tauole, sotto i vasi parecchia vasi nuoui, per futuri sciami nuoui, e sian belli, & odorosi, oue vederai doi Re, lieua il più brutto, o il manco bello.

Di Maggio sia diligente in raccorre i sciami, di giorno in giorno, accommodandogli bene, l'vno poco distãte dall'altro, senza strepito, nè furore, acciò non ei fugghino, & essẽdo, come auiene, tempo piouiticcio, auertisci c'han bisogno di mangiare, o d'altro.

Di Giugno fà il medesimo.

Di Luglio, a mezo il mese l'api che non han sciamato, probibisce, che più non sciamino, rompendogli le sedie, o celle regali, che son più grandi delle altre.

D'Agosto, verso il fine, sù'l Piacentino si vendemia.

Di Settembre, netta bene l'aluearij, se più aluearij fussero, grami, di più fanne vno, ma con vn sol Re, come t'hò detto.

D'Ottobre netta ben i vasi, e con creta, o sterco di bue tura bene le fessure dell'aluearij, che nè freddo, nè venti, nè ragni, nè cose tali vi possino entrare: prouedendo, che le neui, brine, & altre intemperie, non li offendino.

Di Nouembre fa il medesimo.

Di Decembre, fa come di Gennaio, curando, che il freddo non t'ammazza l'api, coprendole con stuore, tauole, e scope, e souenendole con qualche mangia.

Del pauone, vccello di bellissime piume, & honoreuole nella tua villa.

ABenche il Pauone più tosto s'appartenga a nobili, & ad Illustri Signori, che a plebei, o semplici Cittadini, nè meno a contadini, tuttauia in ogni villa, piacemi vederui Pauoni, perche visto il Pauone gli passeggieri, dicono questo entimema.

Questa villa è di nobil genti, così con più rispetto, & forsi con manco danno, van di lungo. honora non solo il cortile, ma anco la mensa d'ogni gran Signore. Dicesi, vi erano sino de Pauoni.

La sua carne è buona, e cotta si manterrà un'anno, anzi che non infracida mai.

Poi chi gli vuol vendere, o suoi Pauoncini, e le voua, ne caua molti danari.

Si risguardi il frutto habbi più femine, che maschi; ma se al diletto miri, tieni più maschi; perche q̃sto porta la palma di bellezza fra tutti gli altri uccelli.
Sono, come sicure guardie del cortile; perche all'apparir de forestieri, gridano. Mangiano assai, uonno sito assai, e libertà, dormono volontieri in alto, più che ponno.
Il Pauone si suol dire, ha il capo cristato, debole, e serpentino, il collo di Grù, la voce strangolata, il petto d'oro, l'andar da l'adro, e coda di volpe, i piedi grinci, liuidi, brutti, e sporchi, con sua uaga coda, e ruota, s'insuperbisce, e quanto più è rimirato, tanto più si pauoneggia.
Si conforma all'albero, quando, che perde le foglie, esso perde le penne, e di vergogna stà nascosto, & nõ compare sin rimesse le penne, che è quando rimettono le lor frondi. Quanto più in alto saglie, tanto più chiaro dimostra futura pioggia. Un Pauone vuole da sei Pauonesse. Il suo mangiare vuole prato, herbaccio, granaccie, e mondiglie, si che non costa molto il vitto suo.
La Pauonessa non fa le voua a giacere, come la gallina, ma in piedi, però bisogna, che il suo pollaio sia netto, basso, e con sotto assai paglia, acciò le voua facendole, non le rompa. Il maschio perseguita l'uouo di couo, e suoi policini, perche in tanto non può hauere la Pauona per lussuriare, perciò s'auedi che lei fa le voua nascoste, ne cespugli, alla cãpagna, acciò il Pauone nõ gli dia noia. E sin che nõ veggono

suoi figli ben pennati, nõ gli riconoscono per lor figli, anzi gli perseguitano (hor vedi, che natura è q̃sta.

La Pauonessa fa tre volte l'anno, la prima volta cinque voua, la seconda quattro, e la terza tre, o due.

Si mettono sotto la gallina a Luna nuoua: pche nascono più maschi: e ĩ tãto le Pauone fanno uoua. E couando la Pauona, guardila dalla insidiatrice uolpe.

Non stia il Pauone senza qualche femina; perche cosi non stà mai a casa, e partendosi, và in pericolo di esser rubbato, & ammazzato.

S'auezzino le Pauone dormir sempre in luoco sicuro, con sotto la paglia, per lo parto loro delle voua.

I Pauoni vogliono star da largo, acciò non guastino la coda. Tasta la mattina la Pauona s'ha l'ouo, e cosi non esca dal pollaro.

Il Pauone combatte con galli, perche come geloso, non vorrebbe che le sue Pauonette hauesse punto di commercio con essi loro.

Al principio di Febraio, vanno in amore, e si congiungono, e poco dopò, fa l'oua, all'hora dagli mangiare qualche cosa di buono.

Il Pauone non genera inanzi tre anni, ne fa voua, e se generano, o fan voua, non vagliono per razza.

L'voua di Pauona di meza etate; son meglio, che di giouane, o di vecchia.

L'voua di Pauona quanto più son fresche, son meglio, per lo couo. quelle son meglio, che la Pauona fa prima, e le seconde son migliori delle tre.

Ma per questo effetto, cerca galline grosse, che habbi-

no buone ale, assai capaci, che faran da sei voua dè Pauona.

In 28. giorni schineranno i Pauoncini, auertissi, che tal voua bisogna alle uolte riuoltarle nel nido sotto la chioccia, e sentino meglio il caldo, e fargli vn segno di inchiostro, per ogn'vouo, perche cosi conoscerai il volto, & il non volto.

E da mangiare alla chioccia appresso al nido, e bere, sì che non snida mai, a fine che quanto prima figlia.

L'vccelli han più grossi i testicoli in tẽpo del lor coito, che da altri tẽpi. Hæc omnia supradicta Arist. de animalibus. lib. 6. c.9.

Delli pauoncini.

VScito il Pauoncino dall'vouo, asciugalo bene, cõ panni caldi, poi per quel giorno, e per lo seguente, non gli dar punto da beccare: poi il terzo giorno dagli grano pesto, o farro, e macerati nell'acqua, o nel vino, o polenta di farina, ma fredda, con porri tagliati, ma ben minuti, con cauoli minuti, grilli, ragni, mosche, o vermi, cosi staransi grassotti.

Dopò vn mese, eschino con la chioccia, se patono del bere, viengli la pipita, come a polli, & a galline.

Potrassi mettere dietro ad vna chioccia gallina sino a 15. Pauoncini, per non tener tante chioccie, con pochi polli, quando i Pauoncini fan la cresta, sentonsi male, come i putti quando che mutano i denti, per questo in tal tempo dagli bene da impire il gozzo.

Stan bene i Pauoncini nel gabbione, dopò nati, sino da tre

tre settimane, acciò che'l Pauone, che gli odia, non gli ammazza.

Fatti grandicelli di sei mesi, lasciagli vscire douunque vogliono: dãdogli però la sera qualche cosa, per mã tenergli belli; e ueran più volontieri in casa la sera. Sappi, che quando si mutano di piuma, con facilità s'amalano, dunque in tal tempo habbino buona cura, caldi, e ben pasciuti, con mele, frumento, faue frante, &c. Ne giorni che canicula baglia, non stiano senz'acqua, e fresca, dico.

Non ti spiaccia questo. Se il Pauone non ha assai pascoli, guasta i giardini, consuma gli horti: rompe le tegole de tetti: calpesta l'voua, dãneggia i seminati, vero è, che fa bella vista. Ma conchiudo io che la buona gallina nostrana, sia più vtile del Pauone. Hæc Arist. loco præcitato.

Delle galline d'india.

S*On così nominate q̃ste grã buone galline; dal luoco donde furono portate quì in Italia a noi, & nõ è molto tempo, che dall'Indie venne la razza; i nobili l'usarono da principio, dico lor soli, ma hoggidì, ogni villa di contado n'hà in gran numero tãto che ne fan hormai mercantia: sapendo loro hormai il vero modo di metterle, d'alleuarle, &c.*

Voglio dire, che stan bene queste gallinaccie sù cortile di villa, hauendoui vn maschio, e più femine, la femina fa voua assai, e coua bene, al buon tempo. Couarà sino a 18. voua delle sue. Meglio gouerna, &

atten-

attende questa gallina a suoi polcini, o a nostrani, delle nostrane galline. Mangia d'ogni cosa, che è mangiatiua al mondo. Sino le noci intere inghiotisse, & per essere si calda le digerisse, hò visto io, mãgia assai, e costa poco, crusca, herba, &c. pasce volontieri in campagna.

Si nutrisce d'aria, dormendo in alto sù palchi, portichi tetti, &c. Dico ch'egli è animale di grand'vtile; perche ha carne bonissima; & il gallo s'ingrossa, sino al peso di quaranta libre, chi lo castrasse d'vn'anno. Il gallo atto per calcare habbi passato l'anno, e bastarà per cinque, o sei galline e durarà per tre anni al meno Coua la gallina in 30. giorni.

Nati i pollini tengansi in luoco non freddo, nel gabbione, per vn mese. E non vadino alla foresta, se non son ben coperti di piuma. Pascendogli in quei primi giorni di riso, pane trito, ricotta, hortiche ben minute, mischiate con buona crusca, o rotondello, & altra sorte di herbe dell'horto.

A benche costino vn poco nell'alleuarli, tuttauia è bene hauerne nel tuo cortile in villa, seruono per far danari, e per farti honore in tauola con gli amici, oltre, che fai doni gratissimi al tuo Auuocato, Procuratore, &c.

Sappi, che i maschi vengono grossi al doppio delle femine.

Coua ad ogni tempo lei, ma ne gran freddi vi è che fare, chi passa bene il parto.

Si mette le voua a luna crescente.

uando questa gallina sia in luoco sicuro, per conto delle volpi da quattro piedi, e da due, che ve n'è tãte, perche lei suol far per le macchie, & iui coua.

Sarà bene, vedendo onde ella viene, e là ritrouarai la congerie d'voua, pigliali, porta a casa, e nel pollaro, in nido largo, ben concio, e metteui sù la chioccia, iui coua, mangia, e beua, dico nel nido proprio: perche quanto più dimorarai sù l'voua, tanto prima vsciran i pollini.

La lor carne, certo è buona, ma quella del Pauone di gran lunga passa.

Ti dico, che il lor couare, è simile quello del Pauone, e le loro voua si ponno mettere sotto alle nostre galline Italiane.

Le sue voua nõ sono molte sane; pche generano renella, et mal lazaroso, cosi tengono i giudiciosi medici.

Della caccia, & de' cacciatori.

SV la porta del suo cortile in villa, quel Gentil'huomo fece dipingere uer di fuori, questo motto Rus, e ver di dentro Crux, che intẽdeua fuori esser consolatione, e recreatione; mà dentro in casa di villa v'è afflittione, croce, cioè tormenti, e guai, in casa di ville, s'hà questa continoua croce alle spalle, che sempre per viuere ti manca qualche cosa, se c'è pane, manca il vino. Se v'è l'olio per condire la insalatta, manca l'aceto, e molte volte non v'è tanto sale, per salar vn spicchio d'aglio.

Ma v'è di peggio, che a questo non se gli può prouede-

re;

re; perche sei lontano dalla Città, o che'l fiume non dà tanto che conuien hauer gran pacienza, a chi stà in villa, e procacciasi prouisioni rurali per viuere, al meglio che si può, vscendo fuori in campagna alla busca, e prouedere a futuri bisogni, come alla pescagione, con balestre, con lacci, con reti, e cani per la caccia d'animali volatili, aquatili, & terrestri, con schioppo, &c.

Quanto alla caccia, e cosa lecita, dico a Gentilhuomini ma il bisogna di villa la fa più che lecita, oltre la ricreatione, parlo de liberi secolari, non di religiosi, nè di contadini.

I Padri nell'antica legge andauano a caccia.

Tebani attendeuano alle caccie.

Romani ancora, & che sia di gran fastidio, fatica, pericolo, e di poco vtile, tuttauia le leggi lo pmettono pur che sia fatta con mezi debiti & honesti, non dãneggiando le biade, i seminati, le vigne, &c. quest'è peccato, e s'è tenuto a i danni dati; o lasciando le cose Diuine, com'è in tempo di festa per la caccia.

A Religiosi sacri, strepitosi, e scandalosi in cacciare, se gli vieta la caccia, da Concilij Ebilitano, Orliens, Tredentino: sotto pena di suspensione. Et in omnibus &c. Episcopum, saluo la necessità. A dõne disdice andar a caccia: euidente occasione, ch'interuenghi, come a Didone, con Enea, & altre poco caste.

A contadini non conuien la caccia, come al fabro la medicina, ogni sorte di caccia è probibita a contadini, acciò che quest'esercitio non l'impedisca dal

col-

coltiuare la villa del padrone.

Pane di saggina, agli, porri, e cipolle, son pasto loro, nō lepri, nè cose simili: i Giureconsulti Gio. Platea, & Guglielmo, di Benedetto, così tengono, e scriuono.

Al Gentilhuomo solo conuien la caccia, come vera meditatione di cose di guerra; perche quiui si và armato, con deliberato animo di prendere, ferire, ammazzare, insanguinare l'arme, e mani, attioni, che rendono l'huomo in tempo di militia, atto, pronto, e coraggioso, oltre che si mettono in fuga lupi, volpi, &c. Si stà in essercitio, più sano, e si prouede a bisogni di boccolica, per non stentar tantò sotto quel

CRVX.

Delle quaglie.

LA quaglia, è detta così di nome, come animale qualificato, alla cui presenza, cotta, molti altri vccelli, & animali cagliano, e cedono, è detta in Latino Coturnix, quasi cotta a rosto sempre. S'annida sempre in terra, come vccello più tosto terrestre, che aereo, è di poco volo, e di poche penne, però grida quando vola, come troppo caricata, e di sua natura teme molto lo Sparuiere.

Passa i mari, e ritorna a noi, mutando luoco, in stagione confaceuole. Restano da noi le troppo grosse, & troppo giouani. E più grassa in tempo dell'autunno, che in altro tempo dell'anno.

E animale molto buono saporito, delicato, & utile, per la sua fecondità: Da questo se n'accorge, che nel mese di Maggio, ammazzando una sol quaglia, sul nì

do:

do: si perdono più di cento quaglie, eccoti il conto la quaglia la prima volta partorisce 16. voua, e le femine, che nascono da q̃sti all'Agosto, ne fanno almeno da dieci, per ciascheduna, poi le madri la secõda volta dell'anno medesimo, ne fanno da 12. In sõma cõchiudesi, che saran da 100 quaglie, hor mira quanto bene nasce da vna quaglia in vn solo anno.

Horsù in tanta copia, non esser pigro, nè famelico, fa prouisione per la tua casa, mette quaglie in casa p̃ vn'anno, e nõ stentare se possibile sarà parecchia la buona cantarella, il quagliaruolo, copertore, can da rete, reticino, & altri stromenti venatici, poi fatte prima la mattina tue orationi, vdita la Messa, e fatta collatione, vatiene alla busca, con spasso honesto però, e non superfluo, così con la tua cantarice quaglia, con sua voce suaue tirarai a te quaglie e quagliotti, come la calamita il ferro.

Questi quagliotti saran atti per li sparuieri: o per castrare, come l'hò detto de capponi.

Ma nel mese d'Agosto, con vn buon quagliotto, ben ammaestrato, farai gran preda.

Ma fa presto; perche le quaglie di questo nostro paese fatta la luna d'Agosto, vansene altroue.

Qui restano le troppo grasse, quelle, che couano, & i quagliotti piccini, perche la quaglia fa due volte l'anno, e la doue vanno, altre due volte, che è verso Africa.

Habbi la strusa di buone macchie, a funi: e sia larga, e lunga, con buoni caualli, per strascinarla, per prati,

e stop-

e stoppie, sparito il sole, continouando sino da tre hore di notte, con fatica, spesso, quaglie, quagliotti, e quaglioni assai.

E con la piombina ancora, ne migli, cõ sonagliera, strepiti, e bagordi, và sù quaglina, và sù mozzina.

Ma co'l Sparuiere, gran gusto si prende, con tal animale, sì bello, dotto, e ben ammaestrato, dall'Agosto sino al S. Martino, che non pioua, ne sian venti, con valenti cani ad hora di nona, o di vespero; hora in vn sito, hor nell'altro, oue si fa gratissima persaglia. Auenga che molte volte si vadi a casa senza quaglie, senza sparuieri, morto di fame, di sete, stracco, lasso, sudato, sporco, stracciato, con caualli quasi mezo morto.

Ma questi Pauoni vengono scemate, e mitigate, ne si lassi cacciatori in rimirar quello si bello sparuieri, ualente molte volte nel uolare: gagliardo nel prendere, pratico nel racconciare, piaceuole nel ritirare, sempre quieto nel beccare, e nell'incapellare.

Appresso di questo hauendo vn bel cane, vbidiente, di buon'vsma, continouo alla traccia, fidato, che mai non pauenta l'vccello, del Padrone.

Poi vn bel cauallo, di buon passo, bel saltatore da fossi sicuro nell'acque, non ombroso ne restiuo: gagliardo al correre: vbidiente in fermarsi, quando smonta per ripigliar l'uccello, insieme con la presaglia: stando poi saldo nel rimontar in sella.

Si che hauendo queste tre cose si ristora, e tiensi padrone della campagna, d'ogni selvaggia fiera, massime

di

di quaglie, di quagliotti; Et al certo n'empirai le gabbie, per far girar lo spiedo, tutto l'anno, le quaglie, e tortore col miglio s'ingrassano, mutandogli spesso l'acqua netta.

Delli cani; buoni da caccia.

STando in villa, è bene che il Signore habbi anco cani da Lepre, per godere, e lo spasso, e qualche Lepre.

Questo cane in Greco dicesi Cion, perche tosto accenna al padre, vedendo qualche nouità.

Et è cito, cioè pronto, e presto in correre, & in mangiare, a prendere i ladri in campagna, come usa il Bargello in Toscana.

Il cane con superbia s'insuperbisce, e con l'humiltà vien ageuolissimo.

Nasce quest'animale cieco, e quãto più grassa è la sua madre, tanto più tarda in vedergli, auanti 7. giorni niuno vede, ma dopò 21. tutti veggono, porta la cagna nel ventre 60. giorni.

Il cane che prima nasce, è più codardo; perciò si dice: vltimo cane, e primo porco.

Il cane da lepre, viene meno del mastino, perche fa più fatica.

I migliori colori de cani da caccia, son questi.

Bianchi, neri, melati, e grigi. è vero che di ogni pelame si può ritrouar buon cane da caccia; ma pe'l più questi quattro sono migliori. Vero è, che vn buono cane da caccia debbe hauere queste qualità, & segni particolari.

Testa mediocre, lunga più tosto, che camuffa. nari grosse, & ben aperte: orecchie larghe, & un poco grossette: rene curue: lombi grossi: coscie raccolte, larghe, e grosse: talone ben diritto, coda grossa appresso le reni, il resto sottile, sino al fine, pelo sotto la pancia ruuido, gamba rossa commodamente: zampa del piede secca, a foggia di quella della volpe, l'unghe grosse; la parte di dietro alta, come quella dinnanzi. Il maschio sia curuo, e curto, ma la femina lunga. Che vonno significar questo.

Simili nari, per odorare, tali rene, prestezza, coda tale buona forza, nelle reni, pelo sotto la pancia, significa atto a fatica, non temendo, nè caldo, nè freddo, quella gamba, piede, & unghia, agilità di membra per correre, e lungamente.

Se vuoi buoni cani, habbi un mascio, & una femina di simili, o quasi simili qualità, e fanne razza, falli impregnare verso il fine di Gennaio, o di Maggio, la cagna ben pregna non la far correre, lasciala sul cortile a spasso. Nati i cagnuolini, in perfetta stagione, attendi bene alla cagna, & a cagnuolini dagli latte di vacca, pecora, o capra; sia tepido, per manco aggrauio della madre, non la separare dalla madre sino a due mesi, poi tienli da loro nella stalla sino a dieci mesi.

Tutti questi cani, stiano insieme nel canile a pascere, perche si faran più domestici, fagli pane di mistura, che gli trattiene più grassi, e freschi. D'inuerno dagli qualche carnaggio, massime a più magri, & a gran

cor-

corridori da Cerui, non a quelli da lupi; acciò non s'auezzino alle bestie grosse. I buoni cacciatori fan conto di quei brodami, per cani magri da lepre.

Il luoco de cani sia verso Leuante, ben fabricato, stabilito, netto, e polito; che non produca uermi, cimici, ragnatelli, nè cose simili: con il solaro ben commisso, che non casca giù poluere: ilche gli da gran danno. Il cagnatere gli sia piaceuole, e dolce, & ama i cani, con fargli carezze di mangiare, e gli tenga scoppati, e lauati bisognando, o menãdoli a spasso, in luochi di verdura, fra animali vecchi, pecore &c. acciò imparino a conoscergli, e non offenderli.

Se s'amalano di pulci, cecche, &c. lauagli con acqua odorifera fatta con saluia, ramerino, ruta; &c. e sale dentro, tutto ben cotto insieme.

S'hanno altre infirmità, i cagnateri pratici, che stan in corte de Prencipi, t'insegneranno, massime quando han fiacchi i piedi, &c.

Il Cagnatere ammaestra suoi nouelli cani alla caccia, facendogli udire il suono de corni, trombe, che imparino a nuotare, e s'auezzino all'acque, per meglio seguitare la fiera, quando che ella si getta all'acqua farà correre i cagnetti nouelli per spesso, come ne pratici, dico quando han più d'vn'anno: perche fin a 18. mesi nõ bisogna dargli strette correrie.

E se vuoi il cane per lepre, fallo correre la prima volta dietro a lepre.

Se lo vuoi da Ceruo, fallo correre la prima volta dietro ad vn Ceruo, e se per Cinghiali, prima corra die-

tro à quello, pche quell'animale a chi la prima uolta corre dietro; a quello sempre sarà più atto.

Fagli correre nel tempo caldo; perche se nel fresco, impoltronirebbono poi nel caldo.

E finalmente se vuoi ben ammaestrare i cani giouani, e farli ben correre, fagli correre con cani vecchi, che presto si faranno pratici. Perche, A bene maiori, &c.

CACCIA DE LEPRI.

Eleuatione de spiriti.

E scacciamento dell'otio dannoso.

QVesta caccia da Lepri è vn'arte, che veramente mille spassi ella ci apporta, restora l'animo lasso, alle volte, o per studij di lettere, o per giuochi d'arme, o per disperate liti di Città, o per altre malenconie.

Oltre che nõ si và in pericolo di vita, come nella caccia del ceruo, lupo, e della mala bestia del cinghiale.

Ma quiui cacciasi scherzando, ridendo, e festeggiãdosi perseguita questo animalino si mirabile in natura; osseruando il suo si veloce corso, le stratageme & inganni suoi per fuggire i correnti cani, e per conseguente l'amara, e sua sanguinosa morte.

Appreßo poi godere in tauola, con molt'allegrezza, gusto, e poca spesa: con gran voglia, quanto prima, vscire vn'altra volta a prenderne vn'altra, o più, se verrà fatta.

E tanto

E tanto più questa voglia cresce, per esser animal debole, timido, disarmato, e di poca vista.

Ogni mese fanno, dice il Filosofo, lattando si fan impregnare, e prima del parto hà già preparato il latte nelle poppine. Qualità che tutte inuitano, anzi spingono l'huomo ad vscire per cacciare, & far prede. Ecco che trastullo, per anco non è giorno, che tu senti il corno ribombante per le contrade, che chiama i cacciatori, e cani insieme, per vscire alla busca da lepri, subito vengono huomini varij, vestiti, & armati sfoggiatamente, con gran cani, in numero, & qualità. Si che in tanto furore paiono tanti soldati che vadino a qualche guerra disperata. Giouani, braui, e si disposti, gagliardi, e complessi, che con lor ferocità, combatterebbono, sino con cerui, orsi, leoni, & ogni gran gigante.

Giunti alla boschina con loro furore; gridi, schiamazzi, e sbraiamenti, con cani a mano, van osseruando se Sausi scuoprono qualche lepre, stando ogn'uno sù le vendette, con occhi d'Argo spalancati, e ciglia inarcate. Eccoti vna si scuopre dal cespuglio vscita, si mette in corso su la campagna, oue i bramosi cani uengono sciolti, e d'ogn'intorno, vede la lepre correre cani: Oh che gratissima vista. Quì si conosce l'accorta lepre, & anco i ualenti cani, di gamba più gagliarda.

Fatta presa sanguinosa, vansene allegramente a casa a godere quelle dolci fatiche. Le femine sono più ingannevoli de maschi, perche ogni quattro salti uol-

teggiano: ilche par malageuole a cani: Ma questa loro astutia si confonde, togliendo la lepre in spatiosa campagna, oue per più cani da ogni parte nō può fuggire. Così l'astuto cacciatore, a molti altri ingāni della lepre gli prouede, come pratico del paese, piano, colle, monte, bosco, selua, misto.

Viue quest'animale da 7. anni, e doue son accompagnati insieme in vn paese: non permettono, ch'altre lepri straniere quiui d'intorno, vi si trattenghino. Fatta la preda da cani, dagliene vn pezzo di quel lepre, acciò meglio lauorino. I lepri passato l'anno, è duro cibo, ma quel d'vn'anno, è ottimo. Nè vecchi però vi sono de parti buone da mangiare, che sono queste, lombi, spalle, e coscie. Il maschio è meglio della femina, è meglio quel de monti, che de piani.

Si conoscono i maschi dalle femine, perche la femina ha lungo il capo, e stretto, l'orecchie grandi, & il pelo sù la schiena griso, che tira al nero, la femina da veltri cacciata, non si sà partire d'intorno al suo albergo; ma il maschio si scosta dieci miglia, e più. Per conoscere doue il lepre habita, osserua i suoi uestigij, o nel fango, o nella polue.

Vccellare con la Ciuetta.

PRendesi per certo vn gran diletto nell'vccellare con la Ciuetta, & auenga che questo vccello paia fanciullesco trattenimento, tuttauia, sino Signori, e Principi son sforzati ad apprezzarlo.

Noctua è detto quest'animale in Latino; perche uà se

non di notte, è ridicoloſo da vedere, hà la barba da zani; perciò diceſegli Barbazani. Ha lunghe le artiglie, come vccello da rapina, viue di carne d'ogni ſorte, topi, lucertole, rane, &c.

Inſomma, è vccello tutto ridicolo, maſſime nell'vccellare, poſto ſopra d'vn legno, alto da due braccia, iui nel boſco piãtato, la mattina ſino ad hora di terza, oue concorrono infiniti vccelli a vederlo, cõ lor canti allegri garriulando, e lo rimirano, come coſa di nuouo al mondo apparſa, per eſſer animale che mai ſi vede, perche vàſe non di notte, e meglio vede di notte, che di giorno, e la ciuetta fa delle ſue rimirando tant'animali, con certe ſmorfie, & atti ridicoli hora alzando il capo, hora abbaſſandolo, hora riuolgendoſi da vna parte, hor dall'altra.

Coſi tant'animali quiui d'intorno ſtanno a vedere, oue ſon teſi lacci, viſchio, e pania, in cui reſtano preſi, e quanto più fan forza per la fuga, tanto più s'incalciano, e s'impaniano.

Coſi l'accorto vccellatore gli prende, e reſtano vccellati a lor danno, con ſpaſſo, & vtile del padrone, & della ciuetta ancora, che ſi paſce di quei vccelli, che l'vccellauano. Habbi dunque la tua Ciuetta, perche anco al Settembre, & Ottobre con eſſa ſi pigliano de Tordi. Tienſi queſt'animale con pochiſſima ſpeſa, e faſſi queſta caccia ſenza ſtrepito, nè pericolo, nè danno.

Caccia del porco cinghiale.

LA caccia di questo Cinghiale è molto faticosa, difficile, e pericolosa; poiche questa bestia è si fiera, & ardita, con tanto cuore, che punto non teme cani, con loro assalti, e brauure; Anzi che di lõtano vedendogli, intrepido si ferma, e di proprio volere, azzuffagli, per combattere con esso loro, & assaltandogli, con empito, gettasi di sbalzo nella frotta de cani, & con sue lunghe, & acute zanne, pe'l mezo, gli squarcia, smembra, e sbrana.

La onde, l'aueduto cacciatore, che carissimi tiene i suoi cani, per altri più piaceuoli, e sicure caccie, non vole, che s'affrontino con tal saluaticina, disperata bestia; ma più tosto seueri di qualche folta de mastini, o procura ammazzarlo con acutissime arme, di spiedi, spade, e schioppi.

Dico che è tanto intrepido, che vien addimandato da Latini verro, perche ha gran forze.

E questo indomito animale; perche etiandio, che venghi castrato, non perciò si placa, anzi più feroce diuiene, dice Aristot. ilche non è cosi dell'altri animali. Porta quei doi gran denti, o zanne, come doi grã spadoni da due mani, per cui tanto ardisce, e si promette in quel bestial furore, per ardore di vendetta, contro cacciatori s'imbrocca, ne loro taglienti, & acuti spiedi. E se quei lunghi denti gli vengono spuntati, da se gli ruota, & appunta, su qualche scaglio.

Ha queſta beſtia vn'oſſo duriſſimo alla deſtra, che ſem-pre l'oppone a cacciatori, ſeruendoſi di quello, per ſuo impenetrabile ſcudo: & quanto più egli vien percoſſo, tanto più diuiene animoſo, iracondo, furibondo, & intrepido.

A Veſtigij di piedi, alle punte dell'unghie, & all'eſcre-mēti; il cacciatore conoſcerà il Cinghiale, s'è giouane, e degno di caccia. Perche hà piedi larghi punta della traccia tonda: il talone largo: il ſegno della traccia profondo, e largo, gli eſcrementi groſſi, & lunghi che dimoſtran la ſua grandezza.

Il Cinghiale non hà ſtanza permanente: per tutto è foraſtiero, ſtaſſene in continouo corſo: habita volōtieri doue ſono nocciuole, più preſto che ghiande. Quāto alla ſua preſa più preſto ſi ricerca giudicio, e forza d'huomini, che de cani; eſſendo il Cinghiale vero ammazzatore de cani. Son però buoni anco i cani, inſieme con huomini, dandogli la ſtretta, in quel primo arriuo con tanta furia, che s'imbalordiſſe la furioſa beſtia, per cui perde l'orgoglio, &c.

E ſe a caſo in queſto primo aſſalto non s'ammazzaße, ma fuggiße, toſto laſcia qualche cane di ſopra laſſo non de giouani, ma de migliori vecchi più ſagaci, et accorti, per ſoccorſo de primi, ſi che il Cinghiale ſtordito, & ſtracco, facilmente reſtarà preſo, & morto. Ma auertiſci che egli ſi fermarà, coſi laſſo aſpettando l'abbaiare de cani, allhora più cheto, che ſia poſſibile, conuiene ſeguitarlo, andandogli all'incontro, circondandolo, con ſpiedi, e ſpade in man di

buo-

huomini più arditi, e robuſti, che l'infilzaranno, o in bocca, o nel collo ſotto la gola, o nelle coſte dinanzi, verſo il cuore, e fugga poi ſe può. In tanto ogn'uno ſi guarda, ſi da cauallo, come da piedi.

La ſua carne, è paſto nõ men buono del Ceruo. Perciò i Romani i laudati loro conuiti honorauano con carne del Porco ſaluatico, e ſenza eſſa non ſi conuitaua ſolennemẽte. Hoggi parimente noſtri Prencipi molto l'apprezzauano, e principalmẽte la ſua teſta, come viuãda delicatiſſima. è carne di gran nutrimento, e genera gran quantità di buono ſangue, i medici tengono gran conto del Cinghiale, maſſime di quello, che è ſtato preſo, e morto alla caccia.

Dell'vccellare co'l Falcone.

FRà nobiliſſimi vccelli da rapina, il Falcone, meritiſſimamente ne uien connumerato. E coſi detto a falce, hauendo l'artigli ſuoi da natura fatti, a ſembianza di falce, & vccello d'aſſai ſpeſa, & ſpaſſo de Prencipi, Re, & Imperatori, c'hanno le loro caccie reſeruate: oue ſi conoſce queſto ſtupendo animale più toſto celeſte, che terreſtre; perche nel volare, è mirabile, nel principio, mezo, e fine: Oh che ſoprana grandezza, nel gran ſuo volo (quaſi inuiſibile) e giro: mentre che in alto ſaglie, di mano in mano, tant'alto aſcende, che trappaſſa le nuuole, appreſſaſi al cielo lunare, parendo, che voglia toccar le ſtelle; tanto dico, che non ſolo ſi può più figurare; ma più punto non ſi ſcorge.

E que-

questo fa egli, acciò che poi nel scendere giù, perpendicolarmẽte, a piombino: cõ maggior empito, vẽga a ferire l'oca, anitra, coniglio, lepre, agnello, &c. Con maggior colpo, battendolo col duro petto, che egli ha, e con sue grosse artiglie, e becco lo trafigga. tanto presto fa, ch'a pena da riguardanti cacciatori che l'osseruano, è visto.
...ilmẽte è auido nell'ammazzare la preda, che in q̃lla scesa, se non cogliesse la fiera bramata, in quel tal precipitio portarebbe pericolo di morte; perciò egli sempre ferisce alla sfuggita; non mai toccando nè terra, nè acqua, ma tosto fatto il fiero colpo, di lungo volando nell'aria agilissimamente se ne scorre.
...e maggior freddi d'inuerno, se l'acque son ghiacciate, oue ritiransi i volatili, a cui dà d'occhio il Falcone, e quiui fa la sua nobilissima preda, la mattina, per tempo, per conto di ribauerlo, non v'è tanta difficoltà, come nell'altri vccelli, perche come più disciplinabile, tosto fa il ritorno.
...asta farlo volare vna volta il giorno, questo gentil Falcone, dopò dagli ben mangiare, o pollo, o gallina aßai, e buono.
...bene hauerne più d'vno, per fargli garreggiare fra loro, oue vedesi il codardo, e quel che preuale.
...uesto sempre fa preda, non de minimi, ma de polputi, e grossi.
...n bel Falcone, eccolo: testa rotonda: sommità del capo, piana, becco, curto, e grosso, piedi liuidi, & grandi, narici grãde, & aperte: sopracigli alti, et grossi,
oc-

occhi grandi, collo lungo, ſpalle ampie, pancia alta, penne di ali ſottili, coſcie lunghe, gambe curte, e groſſe, artiglie nere, acute, e taglienti, ſia nè piccino, nè troppo groſſo: in queſto modo haurai vn bel Falcone.

Volendolo domeſticare, habbi buon Falconieri, pratico, perche l'arte molto giouarà alla natura del Falcone, dottrinata, & aiutata.

E da giouanetto tienlo ſopra di pietra piramide, in cui ſi diletta.

E da piccino nutriſcilo di carne di pollo, bagnata nell'acqua tenendolo più volte in pegno per auezzarlo, tienlo poi in oſcuro loco, fallo lauare, poi aſciugalo bene al fuoco, o ſole, o con panni, poi tienlo la ſera vn pezzo in pugno.

Auuezzalo alla caccia prima di vccelli piccioli, poi mezani poi groſſi, con l'iſteſſi fagli paſto, acciò da quello allettato, più volontieri vn'altra uolta ſi getti alla preda, e fatto groſſo, lũgo il fiume, vedrai che ſaglirà, e toſto ſcenderà alla preda, ferendo, e prendendo quei groſſi volatili, quando egli non vuol cacciare, non lo sforzare, ma volendo egli vſcire dal pugno, fagli carezze, e laſcialo gire, douunque gli pare: perche coſi di te innamorato, e del lagro c'hauraì in mano, toſto a te ſe verrà. E non vuol eſſere troppo graſſo, nè troppo magro, ma di mediocre carniſone. Si cura, nelle ſue infermità, come lo ſparuiere; eſſendo tutti vccelli da rapina.

Modo di ben arare, e coltiuar la tua villa.

DIuerſi paeſi lauorano i lor terreni diuerſamente, Sicilia, granaio d'Italia, Puglia, Terra da lauoro nel Regno di Napoli non ſeminano, ſe non frumẽto, e germano, cioè ſegala. Compartono i loro terreni in tre parti, come facciamo noi i noſtri boſchi in tre tagli, coſi ogni anno ne ſeminano ſe non vna terza parte, e l'altra ſi ripoſa di mano in mano fanno come diciamo noi, colture mazenghe, e altri rompono auanti l'inuerno, coſi cauano tanto grano, che non ſan doue riporlo.

ro è, che miglio, panico, e rape ne ſeminano per mangiar de lor buoi; coſi ogni terzo di quel terreno ſi ripoſa gli anni, e ripiglia forze.

i non quì in Lombardia, ogni anno ſi ſemina queſto pouero campo, ſino con doi nouelli, come fagiuole, e poi frumento, o miglio, poi frumento, e l'anno, che uiene il medeſimo. Si che talmente ſi fiacca quel terreno che non frutta.

tre poi che è mal arato, di là gli danno ſino da 6. e 7. ſolchi, e più. Arano aßai, e ſeminano poco. Tu ari poco, e ſemini aſſai, come anco quando tu riſtoppij, gli dai vn ſol ſolco, e via, ſtai freſco. Biſogna arare aſſai, cioè ſolchi aßai in poco terreno ben lauorato, che ti produrrà aſſai.

tutti i Contadini mangiano pane di frumento, & i noſtri, ſe non pan da cane di ſaggina, peſte da terreni, e veccia il ſimile. Si che è impoſſibile che vn ca-

nom uallo, che si dà ogni dì a nolo, tu possi esser ben seruito, perche è fiacco, stracco, & abbandonato, però conuiene lasciarlo riposare, cosi auiene al terreno seminato ogni anno, e due volte, e più.

Là, molti cominciano ad arare quella terzaria, subito seminato, e souernan più che ponno, e van seguitando, cosi rompono sottile, è profondo, con buoi che han assai merda in corpo. Si che in loro si verifica quel prouerbio, si nobile, e notando.

Che il suo campo ara inanzi la vernata,
Auanza di raccolta la brigata.

Perche poco terreno ben culto, e seminato, ti fa doppio frutto.

Quei lor terreni più morbidi, gli rompono a Primauera, e produtte quelle zizanie, prima che quei semi sian maturi, subito l'arano sotto, e marciscono, quelle radici stan di sopra al sole, seccano, cosi il campo resta ben culto, e netto.

Auertendo loro sempre arare di lungo, per trauerso, dico le pianure, ma le colline sempre a trauerso, o non mai per lungo.

In quei gran caldi di solstitio, si sforzano di non arare, ma piouendo sì.

Perche il terreno si arido non si può gouernare, & i buoi s'offendono troppo i piedi.

Mai arano i lor terreni bagnati, nè manco fangosi, arano dico più che ponno auanti l'inuerno, e cosi il terreno resta meglio tocco, e purgato dal freddo, e dal caldo.

rar aßai, gioua assai, si domestica sempre, cauando radici, gramegne, sterpi, il sole cuoce dall'una parte, il freddo dall'altra, e le guattare, o zolle, disse il Tosco, meglio stanno hor sù vn lato, hor sù l'altro, come tu nel letto.

quanto più la carne di bue è dura, hà bisogno, che bolla, così la magra terra ha bisogno di più solchi, erpico, e zappa.

così il Sole; l'acqua, & il freddo, meglio penetra, e la campagna resta più eguale, e meglio cola, e stà più sana, meglio si meschia la graßa con la magra, il letame, con la terra; e meglio s'incorpora il seme con il terreno ben arato; non ti fermare arando, dico a mezo solco, se non per necessità tua, o de buoi, e da capo delle cauedagne, và inanzi più che puoi.

Le terre grasse, arale sotto quanto puoi, le magre tieni leggieri, quanto puoi, e non andar a fondo, perche cauarai terreno da pallottole.

Che cosa importi il terreno ben arato, e coltiuato.

IL terreno ben arato, vuol manco semenza, ma quell'herbami cauati dall'herpico si gli dà il fuoco, secchi che sono, in monticelli, così il campo ben culto, e netto, fruttarà il doppio.

E se non frutta la terra, non mi star a dire, oh il terreno è vecchio, il mondo è vecchio, non può più: & io ti dico, che la terra non è come l'huomo, ch'inuecchia. ma lei opera naturalmente, sempre ad vn modo,

do, ſe l'intemperie non impediſce, o la tua dapocagine, e triſta aratura.

Al terreno più leggieri ſe gli dà il letame quãdo vuoi ſeminare, coprendolo ſotto ſubito, ben minuto, e cõpartito, prima, che il vento l'aſciuga.

Sappi che il ſolco troppo lungo, ſtracca molto i buoi: et il troppo curto ſimilmente però ſia mediocre il cãpo s'è poſſibile, ſia vn quadro di 60. pertiche e non più, più toſto manco.

Si ſuol dire, ſolco dritto, marazzo al culo per tagliar ſpini, che impediſcono, ſe ſempre andarai da capo a fermarſi, e non a mezo ſolco, il ſolco ſarà più diritto i buoi piſcieranno, e poſaranno, e coſi loro con quella ſperanza di piſciare da capo, e poſare, nel ſolco più camineranno, e di miglior voglia, che portino alte le teſte, & habbino le coperte per le moſche & habbino la coda ſciolta.

Sciolti i buoi dall'aratro, dagli vna ſtropicciata ſu la ſchiena, che molto gli gioua, ſpiccandogli la pelle ſu la teſta, e collo, e croppa.

Modo d'ingraſſare la villa, & qual ſia miglior lettame.

FRà tutti i lettami, il primo è lo ſtèrco di tutti gli vccelli, ſaluo l'Oca, e l'vccelli aquatici, il Colombino è preſtantiſſimo fra tutti, per ſua grande caldezza; ottimo per terreni deboli. Sapendo che la gramegna infetta, doue è però dagli il fuoco, poi il tuo lettame. Dopò il colombino ſeguita l'humano, che

netta

netta i terreni da ogni trist'herba, Dopò l'asinino, salsa per le piante, & horti, poi il caprino, con il pecorino, poi il bouino, e buffalino, ma il porcino fra tutti è peggio.

Dicono alcuni, che lo sterco di bue fresco è meglio del vecchio: si come è l'vouo subito cacato di fresco dalla gallina, è ottimo, ma altri dicono all'opposito, che di due anni è purgato, e perfetto.

Piouendo rimoue il lettame, che marcirà presto, e bene. La pilla del lettame vorrebbe in parte bassa, da niun'hora, oue non batte sole, perche l'asciuga troppo. Il lettame di vn'anno sù prati, caccia più herbaccio, e diasegli di Febraio, nel crescere della Luna, e non star di Marzo, che il Sole, e vento troppo lo snerua, & asciuga.

Se tu non puoi letamare il tuo campo, prima, che semini: letamalo dopò: seminādoui sopra il seminato, trito lettame di pecora, o di capra, e questo leggiermente, auisandoti, o poueraccio, che è meglio letamare ogn'anno la tua coltura, che in vna sol volta dargliene si all'ingrosso: dunque letama speßo, con poco più presto, che poche volte, con l'assai.

Si chiama letame a letor, perche rallegra i campi, & eleua.

Vsa fare due pille di letame, appartando il vecchio, dal nuouo. Non stà bene quel mescuglio di vecchio e nuouo insieme.

Cosi saprai doperarlo, come, quando, e doue.

E con questo potrai ingrassar la tua villa, ouero cō lu-

pini, quali fioriti arali sotto, o rape seminate al Luglio, che fatte grosse, coprile con l'arato, o con acque torbide, o con letami fatti ne barchi de vacche, di pecore, o capre, oue di giorno, in giorno vi si sopragiungono paglie, foglie, strami, &c.

E ricco sarà costui, che vsarà questa bella maniera.

S'ingraßa la villa lasciandola riposare, e con ripe, & argini de fossi, portando sempre (non altrimente) verso il mezo del campo, per spianarlo, e farlo scolar uerso i fossi.

S'ingraßa la villa, con ararla più volte de estate, e d'inuerno, e sotterando di fresco il fagiuolaro, con sue foglie, e gamboni, quando letami, e quel medesimo giorno con l'aratro lo cuopre con ceneri, s'ingrassa, o abbrusciando stoppie, o arando ben sotto ne terreni c'han buon fondo, o con calcina, che abbruscia quei cattiui herbami, o con poluere delle publiche strade. S'ingrassano i terreni marci, piantandoui per dentro viti, e d'intorno alberi.

S'ingraßa la villa in molt'altre maniere, ma singolarmente, con la presenza del Padrone.

Quindi si dice, e bene, la presenza del Padrone è grassa della possessione, così ben letamati, & arati, vengasi al seminare.

TEMPO, E MODO PER ben seminare la villa.

Dice il Sauio, che omnia tempus habent, e quel Poeta disse: Est modus in rebus.

E tempo

E tempo di ſeminare il frumento, e farro, quando van ſotto, e ſpariſcono quelle ſtelle dette le Virgilie, che ſono da 7. velle, quali ſi naſcondono a 23. di Settẽbre, ſino alla brina, ch'è alli otto di Nouembre.

Onde a queſto computo ſaranno 46. giorni buoni per ſeminare. Coſi inſegna Virgilio, dicendo:

Ma ſe vuoi ſeminar frumento, farro,
Cercando ſolo delle ſpiche il frutto.
Dei laſciar che le Vigilie ſian naſcoſte.

Ma vecchi m'han inſegnato a me queſto, che all'hora è tempo ſicuro di cominciar a ſeminare, quando le foglie incominciano a cadere dalli alberi, regola infallibile.

Sia a luna creſcente, perche il ſeme riceue più beneficio, & aumento.

Meglio è eſſere tempeſtiuo, che tardiuo, perche l'affrettata ſeminatura ſpeſſo inganna: ma la tardiua ſempre.

Non è bene, che l'ſeminato creſca di ſouerchio, inanzi l'inuerno: nè è bene tardar tanto, che non poſſino prendere forza, prima, che gli ſopraueng a il freddo; perciò eleggaſi vna via di mezo, e che ad ogni modo ſia finito a mezo Nouembre, e più toſto, perche l'inuernata dà danno a tenere radici nel frumento.

Et io dico, che meglio ſarà che ſia finito il ſeminato, per tutto Ottobre.

Non ſenza cauſa ſi dice, Ottobre ſeminatore.

In luochi freddi, ombroſi, e verſo il nuuolo, ſeminaſi

auanti d'Ottobre, mentre la coltura è ben ſtagionata a fine che opportunamente ſue radici pigliano uigore, e che la gelata brina non gli dia noia.

Et in ciò conuiene al contadino hauer pratica de ſuoi campi, qual ſia graßo, magro, freddo, caldo, ſecco, morticcio, ombroſo, mal ſano, da formento, da legumi, &c. ſe non la villa non fruttarà bene. E non ſapendo queſto, facciſilo inſegnare ad altri contadini ſuoi vicini, pratici di tal ſito.

nota

I luochi freddi, & humidi, ſi ſeminan prima, de' caldi.

E ſi come volendo piantar alberi, frutti, & viti, ſi piglia di quelli del proprio paeſe, coſi ſemina grano del proprio paeſe. E ſemina aſciutto, più toſto che bagnato.

Sia ſeme bello, ſano, e luſtro, d'vn'anno, e non più.

Nato in terreno graſſo, e cõtrario al campo, doue ſarà ſeminato, perche il ſeme nato in cattiuo luoco, verrà in buon terreno; & il ſeme nato in buon luoco verrà nel cattiuo.

E ſe nell'animali ogn'vno procura hauergli di buona razza, quanto maggiormente ſi deue hauer perfetto grano per ſemenza? Auiſandoti, che tu non deui far quella meſcolanza di tanti diuerſi grani, come di piano, e di montagna o d'altro paeſe lontano dalla tua villa, perche poi o che non naſcono egualmente, o che l'vno matura prima dell'altro, &c.

Al buono, graſſo, e ben ſtagionato terreno baſtano 4. ſtopelli per pertica, de ſeminatura: Al mezano, cinque: Al leggieri ſei, e qualche coſa di più.

Grande

Grande auertenza certo quì ci vuole in seminare, allargando, e stringendo la mano.

Doue son tãti solchi, si perde molto terreno: però in terreno sano, e asciutto, non vorrebbe la presetta, manco di sette solchi, cosi vsano in Toscana, pure mi rimetto all'vso de paesi, ma far l'esperienza in vn poco, sarebbe di gran contento e forsi vtile.

E sia il solco sempre verso mezo giorno, altrimente sappi, che si dice:

Chi ara da sera verso doman,
Per ogni colla perde vn pan.

E il tuo campo habbi assai scolatori al trauerso, e siano ben fatti, e sboccati bene tutti solchi, ma più la bocca delle scolatore. Sia sempre nel più basso sito del campo, e scorra via l'acqua a fossi, o fiumi.

Auertisci non seminare mai la terra varola, cioè mezo asciutta, e mezo bagnata, cosi essendo ben stagionata nasce in sette giorni ma seminato fuori di stagione alle volte starà sino a 40. giorni.

Se il terreno culto fusse seco, e poluere: semina, e non dubitare, perche iui si conserua il grano, come in granaro, cosi dopò'l secco vien l'humido, seminando tiẽ salda la mano, e non piscia, & il passo sempre ad un modo, non esser auaro, nè prodigo. Semina dunque egualmente, acciò non nasca a monton nè l'vno affuochi l'altro.

Che l'aratore cuopri bene il solco, nõ troppo profondo, ma più tosto di galla, che il grano non resti però a modo niuno scoperto, pche diuerrebbe tosto esca di

animali, & insieme si perderebbe la fatica. perciò piacemi più presto seminare vn poco più al fondo, che così a galla, perche così quel grano è più sicuro, da gli animali, ha più humore, e piouendo, non si scopresi facilmēte la semenza. A benche un poco più tardi al nascere questo non importa; perche mette anco le radici più in fondo, così ben radicato, teme molto men i freddi, neui, e ghiacci.

Con zappe, le donne spianino le creste de prosoli.

Il seminato di colline, o spiaggie, sia arato sotto, sotto pe'l pericolo delle gagliarde pioggie, che non solo il seme, ma alle volte fino il terreno, e coltura mena giù a torrente.

Quei sassi in collina, metteli nella valle del campo, per cui colaran l'acque, e piantaui per dentro salci, così il campo sarà netto, piano, e più frutifero.

Se per tempo seminerai: le radici faran più figliuoli; ma il tardiuo non può pe'l freddo figliare.

Auertisci di esser presente a misurare la semenza, & a seminarla, e se nel sacco n'auanza, tosto fattela portare in casa, e non la fidare nelle mani del villano, pouero, e ladro.

Quando pioue più forte, è tempo di uscire in campagna a vedere, se campi colano, o negano: è vedi tu, tutte queste facende. Perche la presenza del Signore è aumento del lauoro.

Vn'altro disse con la presenza del Signore, tutte le cose accrescono in villa, ma altrimenti si ritroueranno ingannati.

Vn'al-

Vn'altro mi disse, che fu un certo Magone Cartaginese quando comprì vna villa, vende la casa alla Città, per startene fuori di continouo, vendendo bene, dì, e notte il fatto tuo, cioè coltiuare, seminare, scaluare, potare, letamare, mietere, battere, scuotere le noci, nettarle seccarle, uendemiare, far i vini, corre i frutti, galline, oche, polli, capponi, &c. se non rimarrai con le mani piene di mosche.

E finalmente sarai ottimo agricoltore, hauẽdo ciò, che io t'ho detto, e fra tutte q̃ste tre parti in te, arar bene la villa: lettamarla, e seminare per buon tempo, sperando in Dio, che gli dia l'incremento, e che si semini sempre, e pianti, per luna nuoua, & crescente; perche più crescono le spiche, e grana.

Il fittauolo è vna mala bestia, de tristi parlo.

MEglio sarà a q̃l pouero Gentil'huomo star fuori in villa, iui a goderla cõ il suo Maßaro, o mezaiuolo, huomo da bene (che è difficile ritrouarlo) che metterla in mani di fittauolo, massime hauendo sue terre appresso alla tua villa.

Perciò colui cantò cosi queste due rime, e bene.

Ch'affitta il suo podere al suo vicino,
N'aspetta danno, lite, e mal mattino.

Perciò dicesi fittauolo, come cosa finta, simulata, & traditrice.

Fittauolo, quasi figulus, a fingendo, quel vasaio pare, che faccia vn cauallo di terra, o cretta, ma è cauallo finto, non è verace, anzi mendace, ti promette il

tuo finto fittauolo cose assai, e poco, o nulla ti mantiene.

Fittauolo in Greco, dicesi Plasos, che uuol dirti, ch'egli ci vuole non solo pelare la tua villa, ma scorticarla, scannarla, suenarla spolparla, smidolarla, ammazzarla, & affatto distruggerla.

O se non ti piace questa ethimologia, piglia quest'altra fittauolo vuol dire conduttore, cioè che tutto'l giorno ti conuerrà stare con Dottori, Consultori, Procuratori, o Notari, acciò il fittauolo ti paghi, o non ti metta in vltimo estermino la tua pouera villa, peggio trattata, che la pecorella in preda dell'affamato lupo, cauandogli la grassa, la legna, il cuore si che in vltimo non haurai, nè danari, nè fitto, nè ri compensa, ma la villa vilissima, e tu pouero, perduto, e fallito, però in Greco villa dicesi anco agricia, cioè agra cosa, anzi velenosa, è il mal fittauolo.

Vn tale nõ si deue dir fittauolo nò, ma fataie, morte, cicuta Poculum fatale si chiama vn tristo fittauolo.

Nõ è fattore, ma fatum, ombra, malinconia, sepoltura fetente: procurando giorno, e notte sassinare la uilla non letamandola, taglia le siepi viue, e non fa fossi, pota le uiti, lasciagli tutto'l uecchio, e mai le zappa, lascia cadere sino la stalla, e casamenti, & poi non ti paga manco quel poco fitto, onde resti pouero con poueriss. villa, locator, perche gli dai luoco, cioè l'vso, ma lui lo conuerte in abuso, è semplice vso fruttuario, ma possiede, come padrone diretto.

Si che per voler fuggire tanti danni fuggi il fittauolo

come

come buomo appestato, e tu godi la tua villa cõ sue tãte belle commodità, accrescẽdola sempre, di bene in meglio, bonificãdola, che così Dio te la benedica.

Cura del grano, seminato, e nato, fino alle Messe.

NOn basta che la donna habbi figliato: ma anco conuienle curare la prole; fino fatto grãde; Così nõ basta l'hauer seminata la villa: ma dopò conuiene hauer cura del seminato in herba, smorbando la zizania, che è nel grano, come furbi fra buoni così szerbato, e netto, meglio figlia, fa migliori grani, e più pesanti. Terra netta si consola, e da maggior forza al suo seme, si apre, rispira, migliori radici, e capuglio, e spiche, e più piene, e la paglia cresce più soauemente, & è più saporita per le bestie.

Vero è, che il frumento non si netta, fino che non ha quattro foglie; perche allhora ha le radici assai gagliardette. L'Orzo n'habbi cinque, ma nè l'vno, nè l'altro habbi la canna, cosa pericolosa di rompersi, sia sereno, asciutto, e non vento, che offenderebbe le scoperte radici.

E chi serba, sia diligente senza fretta, perche chi fa bene, fa presto, ancor che sia poco. E questo starà bene sia fatto in tempo di Primauera. E non potendo leuare tutte quell'herbe, lieuansi almeno quelle più grandi, che troppo signoreggian col lor cespuglio. Alcuni erpican i lor grani al trauerso, ne terreni però forti, e se qualche cespuglio s'offende, o sbarra, a

cento si gioua, e se'l grano lussuriasse, falle pascere à porci, o a manzolami; facendogli caminare, acciò che a pena lo spontino, o si sega con la falce, il più alto, il più basso non si tocchi, & segasi prima, che faccia la canna, ma meglio è pascolar, e perche questo non genera certi vermicelli, nè altre infermità, che sogliono nascere nelle spiche, e sia tempo asciutto, sino a due volte si ponno pascere.

Non u'entrino bestie grosse, che col piede ferrato, ò nò, oltre che cacano troppo großo, col cui molto danneggiano, e calpestano.

Non v'entrin oche, nè domestiche, nè saluatiche, guardalo dalle paßare quando sarà germinato, l'orzo ha molto bisogno d'esser pasciuto, come più carico di foglia, e più tenera, e presto putrefà non hauendo così sodo il fusto, come il grano.

Tempo di mietere le Biade.

L'Esser copioso raccolto, dopò il seminato, e dopò la pota, come future, e contingenti cose: sallo Iddio solo. A benche i pratici vecchi Agricoltori, come osseruanti dell'andati tempi, sogliono dire questi: et altri simili triti lor prouerbij, e discorsi rurali, là p le lor calde stalle, o sotto l'olmo in campagna.

Quando accostando in tempo della sì bramata messe, acconcisi prima l'aia, per tritare, e battere, & per metterui le spiche, e cataste.

Sia l'aia in loco alto, aperto, e spatioso, e ventoso, acciò si possa ben seccare, tritare, & auentare i grani, sia lon-

lontana dall'horto pozzo, e dal giardino, perche quella poluere gli dà molta noia.
he si vegga stãdo il padrone su'l suo vscio per ladri.
a ritonda, & alta in mezo, acciò tosto piouuto ella asciughi.
lla montagna falla sopra d'vn bel gran sasso, se ti piace, e puoi.
i essend'il grano non arso, ma commodamente maturo, biondo, e giallo di spica sarà bene non lasciarlo abbrusciar più ne campi, perche si perde molto grano, essendo me'n maturo, si matura anco nella spica il grano è miglior, e più dura.
minciasi il campo più maturo: in tanto l'altro maturarà, sia di luna vecchia.
ietasi pel fresco, ma non si lega legasi poi la sera, stiano i manipoli in piedi per tre giorni, non dubitando di pioggia.
cchi, condurrai a casa a tetto, dico: così insieme, meglio si matura il grano: e che l'oche, galline, anitre, e porci, stiano da lontano. Poi per buon tempo battansi le spiche.
il grano si bagna, quello tienlo da parte, vendilo, o mangialo presto, perche sempre puzza, quanto più la paglia sarà trita, e ben stagionata, meglio i buoi la mangieranno in tempo d'inuerno, così s'vsa a Napoli.
ttuto, secca bene il grano, e criuellalo, poi mettilo in buoni, sani, & ariosi granari, freschi; con fenestre verso tramontana, stia ben steso il grano, e non in
mon-

montoni, ma sottile, e riuoltato almeno due uolte la settimana, anco tre in quei principij, la fenestra a mezo dì mena troppo caldo a quel grano humido, che assai offende.

Il grano trasparente, sarà meglio del bianco. Il raccolto in luochi alti, è meglio che quello de luochi bassi: quel terreno, che non ha hauuto letame, e meglio di quello, che l'ha hauuto, quello che nasce in terre secche, è meglio di quello di terre humide. Questo l'hò detto, acciò che quelli, che colgon assai grani, in ualle, piani, e monti, sappino qual' hanno da conseruar per loro.

DELLE FAVE.

LE Faue sono diuerse, vorrebbono però tutte esser seminate ĩ grasso terreno, alcune son grosse, altre piccine, chi bianche, chi more, cuoconsi più tosto le bianche che le nere. Le piccine son saporite, e più fertili. Quella che nasce in terreno grasso cuoce, ma in magro nò. Meglio vengono in siti bassi, che in coste, o monti, vero è, che sia dibisogno tali bassi esser in parte sana, e non affuocata: perche in tai luochi s'impicchiano, e s'annebbiano.

Di Ottobre, e di Nouembre si seminano, e di Febraro, in terreni morbidi, anco di Marzo. seminansi rare, massime in terra grassa: perche germogliano assai, zappansi, alte tre dita.

Niuna pianta in fiore vorrebbe acque, se non la faua ma dopò uorrebbono tẽpo asciutto. Molti le piantano,

no, e stã meglio, zappãsi meglio: figliano più, e fruttano molto più, e gli uà la metade mãco semenza, si semina in arrompone, Sù le stoppie, cõ vn sol solco. Ma io crederei, che la Marzola venisse meglio, quãdo sopra d'inuerno fusse stato arato il terreno.
faue grosse, son più belle, ma non son cosi fertili: La faua ingrassa il terreno, in tempo di abondanza, quando è si bella, & alta, l'arano sotto terra, a modo di lupini.
on si tocchi, dico quando ha fiori, nè qual si voglia altra cosa fiorita. Non è troppo buon pasto, per stomaco gentile, è pasto da villa.
franta senza guscia, arrostita, passa via, ma con olio assai, specie, menta, & oregano, e questo è la sua medicina.
miglior faue, sono le barbentane, grosse, e bianche fa grosso l'intelletto, e sino le galline, mangiandone, sterleggiano.
faue nere, son più cattiue di tutte, però tali bisogna macinarle per farne pane.
volendo conseruare faue, senza gorgoglioni, lasciale in molle vn giorno, in acqua ben salsa, o ben calda pelenta per mez'hora in circa, e vedrai l'esperienza.
ppi, che la faua marzuola non è buona per seminare auanti l'inuerno, perche teme il freddo è morrà; però cerca faua inuernenga, per seminarla auanti l'inuerno, perche questa, come auezza al freddo, non teme.

DE

DE FAGIVOLI.

Et loro diuersità: e qualità de terreni, pertinenti a quelli.

VEdesi gran varietà da fagiuoli, come gialli, rossi, dipinti, &c. I bianchi seminansi alla campagna di villa; gli altri nell'horti.

Vonno grasso terreno, e bẽ culto, tagliato, e ritagliato, et interzato, con letame al fine di Maggio, seminasi ben sotto coperto, e sia tempo asciutto, ci và poco seme, massime in terreni grassi: ingrassano i campi con le loro foglie, e bambucci, zappansi due volte fruttano in gran copia.

Si mantengono assai, e ottima prouisione di villa, piacciono a tutti, e sono di poca spesa; perche si mãgiano anco senza sale, e ben conditi, asciutti, & a lescio, generano humori grossi, la senapa è sua salsa, con l'aceto, sale, pepe, & oregano.

I Contadini d'estate gli sorbiscono caldi, caldi, co'l vino buono, dicendo eglino che restan molto ristorati, e rifrescati. Son buoni pisti nel mortaio, poi fritti nella padella, con olio, finocchi, e pepe, si che restano dolci, e piaceuoli.

Quest'è ottima prouisione per fameglie in villa, massime in montagne, oue alle uolte con questi soli si pasceranno bene, e grassamente senz'altro per tutto il freddo, e penurioso inuerno.

Del

Del farro.

IL Farro è simil al frumento: tanto che già si nominaua frumento vestito, e simile alla spelta ma ignudo al frumento; perciò seminasi al tempo della spelta, e del frumento, mietesi, e mondasi, come il grano.

Poi pistasi, spogliandolo di quella sua corteccia di paglia, e fansene buone minestre, per sani, & anco amalati.

Vuol esser seminato in luoghi grassi, letamati, e ben culti: oltre che alle volte seminasi vena, o veccia, o fieno greco per dentro; perche facendo foglia assai, si viene a far vna buona pastura, per tuoi animali bouini.

Dell'orzo.

QVest'è vna sorte di grano molto aspro nella sua corteccia: ma di sotto v'hà la sua medolla, molto molle, dolce bianca, e saporita.

Materia attissima al nutrimento dell'huomo, sano; ma più dell'amalato.

In herba ottima pastura per le bestie, & in grana per caualli. Anzi che in Grecia il lor ottimo pane è fatto con Orzo, e noi alle volte per amalati in più maniere d'acque, potioni, decotioni i nostri Signori Medici se ne seruono: perciò dicesi Ordeum, ab horrore, vedendolo vsato più in gran medicine, che per pane. Hordeum ab orior, nascendo egli più tosto del grano.

Il pane d'orzo è graue allo stomaco, nutrisce poco l'huomo: ma assai il cauallo.

Si semina in grasso terreno il mese di Ottobre, sette dì stà a nascere, ogn'anno seminane nella tua villa, perche oltre che il grano suo tanto serue per amalati, e per sani: serue ancora assaissimo con la sua herba, e foglia si abondante, venendo per tempo, al Maggio in tempo che non vi è più fieno, nè paglia.

Del lino nostrano, o marozlino.

IL lino è vn'herba secca, con cui si fa tela, passa per più di quaranta mani, prima che egli ti serua, è di gran fastidio. A campi è herba pestifera, che abbruscia, come sterco d'oca, perciò disse Virg. Vrit enim campum lini seges; pongasi se nõ in campo grasso, & ottimamente culto, zappato, uguale, caldo, & che si possino adacquare. Miglior terra ricerca il Marzolo, del verniccio, Calabrese.

In terreno freddo; seminalo d'Aprile; ma in caldo di Marzo. In terreno grasso sarà più materiale, e grasso di teglia, & in terreno magro, sarà più sottile, e non si alto. La linosa sia d'vn'anno, per seminare, e non più, di due anni pure serue, ma non già così bene stà sana, & asciutta in tine, che topi non le dia danno.

Si semina bene, equale, spessa, e quanto più spessa, è meglio, e sia ben netta, guardala da passare, e colombi, si che sia nata tengasi netto, nato che sarà, e nettandolo più uolte, in tempo asciutto, non si calpesti mol

to,

to, non patisca secco. Quando è ben giallo, è tempo rancarlo, e cauandolo di mano in mano, stendasi sottile, acciò secca, e riuolgasi, acciò secchi eguale. Secco, che sarà, portalo a casa, e concialo secondo l'uso del paese, come molto bene sanno le donne in villa meglio di me, come buone Massere. E per esser loro si pratiche; per questo io non m'estendo in ciò con la penna.

Del lino verniccio, o Rauanese, o per dir meglio, Calabrese.

QVesto lino materiale, si semina in paese mediocre; in coltura buona, e ben nutricata, con un poco di lettame, che poi lo diffende da i grandi freddi. Si semina dal principio di Settembre, per tutto detto mese, e di gran cauata, se freddi, o venti non se gli oppongono. Questo vien più alto, e più grasso, e fa più seme del Marzuolo. Del resto fassegli in tutto nel conciarlo, come si fa del Marzuolo.

Del canapo.

CHi non ha acqua per adacquar i lini, & ha buoni terreni, semina Canapo, natura del predetto Lino verniccio, alcuni l'adacquano, altri vogliono, se non fusse più che secco, ch'egli stia al beneficio di natura.

Nasce meglio in terre fredde, che si calde, Se sarà seminato spesso, restarà più sottile: se raro, sarà più alto, e grosso.

Vuole il terreno arato bene, auanti l'inuerno, letamato, & appianato. L'vltima settimana di Marzo si semina. coprendola bene, prima, che nasca, seminaui sù vn poco di sterco di colombo, sopra di cui se gli venisse vna pioggiarella, o che abondanza.

Ogni pertica di terra, ci vuole quattro stopelli di seme.

Se sarà chiaro, zappasi, quādo sarà alto quattro dita: se sarà fitto, o spesso, szerbalo con mani, e questo più volte; le zappe van strette, con le cornetta.

Bianco, e maturo, sterpalo, o taglialo appresso a terra, solamente il maschio fa seme, lascialo quindeci dì di più acciò che'l seme sia ben maturo, poi sù vn lenzuolo tal seme secchi, poi ben criuellato, e stagionato, serbalo in luoco sicuro, e sano, sin al tempo, &c. si mette in molle, come il lino.

Del resto consegliati con pratici di ciò.

De lupini.

QVesto è fra legumi compreso. Si semina? o per ingrassar terreno magro, o per raccorre il frutto, che si māgia molificato in acqua tepida più giorni, anco fassene farina misturata con altra, in tempo penurioso, & anco alle bestie se ne dà.

Se vuoi ingrassar terre, seminalo al Marzo. Se per frutto, seminalo a S. Bartolomeo. E meglio per ingrassare terreni magri, del lettame.

Si semina spesso, quando è per ingrassare. Seminato al primo di Marzo, al fine di Maggio sarà alto, e fiorito: allhora aralo sotto, poi fanne buona coltura, come

ne l'altre, all'Ottobre, per seminargli il grano vuo
e in aria calda; meglio viene in terreno fiacco, &
tristo, & arenoso, che ne grassi. vuol in terreno
asciutto, hà vna sol radice, e piglia molto bene.
Non vuole terreni ben lauorati, van coperti grossamente, sono inimici della buona coltura.
Fargli bene gli nuoce si che dal dì che vien seminato, mai più si riuede, se non con l'aratro, per sotterrarlo, o per corne il frutto. Stà ben lungo le vie, oue da niun vien tocco, nè anco da animali, per la sua amarezza. Non si zappa, nè serba, perche per sua natura fa morir l'altre sorti d'herbe. Piouuto, maturo, raccolgasi; secchi serbagli in luoco asciutto, oue sia fumo, perche teme l'humidità: posti sotto d'ogni grossa pietra, escono. è ottimo per ogni villa, c'hà terreni tristi, o zerbidi; perche doue non si hà lettame, questo supplisce, & auanza, e uien in ogni sorte di terrenaccio.

Delli ceci.

Ceci sono di varij colori, e d'effetti, rossi, bianchi, sanguigni, grossi, piccini, &c. guastano molto la terra, come di natura salati, la di cui salsugine volendola leuare, prima, che sian seminati, si mettono per vna notte a molle, e vengono anco più grossi: e nascono più presto. Ama il cece l'aria temperata, e terreno molto grasso, e ben culto, e non schifa la creta, ma in terra troppo magra, non vien bene.
Seminansi in siti caldi, di Febraio: Ma ne freddi, di

Marzo, e chiari, come anco tutti l'altri legumi, per meglio zapparli quando sono bassetti, temono la nebbia, i lepri gli mangiano in herba, colgonsi a luna scema, quando guscia è secca, il rosso è buono contro la renella; ma meglio è il suo brodo.

Il bianco più accresce lo sperma, & il latte, incitano i Ceci a lussuria, perche son caldi, nutriscono, & infiãmano: perciò dãsi o stalloni quando han a montare, per miglior compimento del concetto poledrino.

Nasceran grossi, messi prima a molle per vna notte in acqua di nitro, o salnitro, d'alpechino. Cosi molli vorrebbono esser seminati in terreno humido, non asciutto, acciò non si perdesse il seme, col frutto.

Ma se'l terreno sarà asciutto, seminasi (che cosi si fa) in terra asciutta. Patono gran danno piouendo, se sono in fiore. Chi li semina tardi, non sentono tanto danno al fiore.

Poca zappa gli basta, perche la lor natura fa morire l'herbami vicini, pure bisogna nettarli vn poco, mouendogli la terra dal piede, essendo loro piccini.

Non gli seminare lungo le strade publiche, ma lungi, e da luochi da passaggieri frequẽtato, e nascosti a tutti, massime alle donne, che gli sono vna secca tempesta, peggio gli trattano de lepri, conigli.

Si caricano, su'l carro, per rugiada, perche facilmente escono dal guscio. Sian battuti ben secchi, e ben gouernati in casse o tine. Immagrisce molto il terreno. Non mancar per ciò seminarne in tua villa, perche ogni seme è ornamento, & vtile di villa.

Della

Della ciserchia.

Q Vesta è un certo grano legume, che uerso il Regno di Napoli, io non n'hò mai visto, & in poche parti d'Italia è conosciuto.

Quì fra noi in Lombardia, non se ne veggono molte campagne, nè gran monti sù granari, tuttauia, se ne semina vn poco, mantenendosi a pena la specie sua. ...rrebbe aria humida, terra grassa, e cretosa, o ghieruola; seminandola di Febraro, o Marzo, al principio però nuoce molto alle terre fra tutti i legumi, e pe'l più delle volte, ella non frutta, perche fiorendo non sopporta la fiorita stagione, nè vento da mezo giorno.

...semina rara: in herba è buona per buoi, & animali minori. di essa fassene buona minestra, in modo de ceci: Et anco fassene pane, misturata con altre grana, per contadini.

DE PISELLI,

O Rouioni, dice il Lombardo, & della Roueia.

IL Pisello (disse il Tosco) domestico, che pe'l più nell'horti si semina, come amico di grasso terreno, si ha da seminare bello, bianco, e grosso di Febraro, in bel sito, e nō freddo, zappasi piccino, alto vn palmo, infrascolo per appoggio, senza'l cui non fa bene. ...angiasi questo grano, pe'l più verde, ingrassa mine-

ſtra, cioè di buono brodo, ma meglio con l'olio.
Non è paſto da contadino; ma è per lo Signore della villa, oltre che fa bel vedere nell'horto di villa.
Secco non rieſce niente in mineſtra.
La roueia ſaluatica viene in ogni terreno leggieri, di piano, colle, o di monte, è grano materiale, ma molto fruttuoſo, per far pane ruſtico, con altre mondiglie, ſi ſemina con qualche faue. Matura poi, e battuta fra quindici giorni, prima che faccia quei vermicelli, o gorgoglioni, falla macinare, và quaſi tutta in farina, vſala queſta in villa, perche ne reſterai molto contento.

DELLE RAPE.

LE Rape ſon groſſe, bianche, e tonde, i Nauoni, ſono lunghi, e gialli, ſon migliori queſti, che quelle, più ſaporiti, di più gentil nodrimento, più facili al digerire, e non coſi humidi, come la rapa, e vogliono in terreno arenoſo, & aſciutto. queſto è aſſai ciuil paſto.
Ma la rapa è ruſtico paſto, prouiſione ottima per la villa, in tempo d'inuerno, cotta in brodo graſſo, & ingraſſano i buoi con lor foglie inſieme, come vſa Napoli, e Francia. Vogliono in buon terreno, ben culto, & acqua, non all'ombra, van ſeminate rare, di Luglio, o d'Agoſto. Ma in terreno aſciutto di Settembre. Arandolo nel proprio terreno, marciſcono e l'ingraſſano.
All'Ottobre ſi cauano, ſi sfogliano, o ſi ſotterano p far mi-

minestra graßa l'inuerno, o far composta, con l'aceto, come ogni uno sà. Se la lasci nel campo, l'anno sequente fa il seme, & assai, con cui si fa olio assai cõmodo per mangiar nelle minestre di villa.

Della composta di Rape, e carose, ottimo companatico in villa.

AL fine d'Ottobre, sino a mezo Nouembre, mentre le rape, e gnifferi son freschi, belli, e buoni, piglia le rape rotondotte, ben lauate, e pelate, fatte in belle fette larghe, grosse poi, come è il dito dell'anello, poi falle dar vn bollo nel vino, con dentro rami di finocchio, poi cauale, lasciale asciugare, per un giorno, su vna tauola, che stian larghe, per meglio asciugare, poi dagli il sale, che gli bisogna, riuoltandole bene, acciò si salino a fatto: poi asciutte l'altro giorno metteli nell'Olla ben accõcie dentro poi metteglí sopra aceto misto con vn poco di vino cotto, co si haurai buona prouisione per inuerno, e quaresima, dico vtile, & honoreuole.

Verso Roma la fan in questo modo, cioè cruda. Concie le rape in fette crude, salano la rapa sù vna tauola, oue stà per doi giorni preso, c'hà il sale, gustala si è insalata, mettono tutte quelle fette in vna larga canestra, o corbello, con sopra vn'aßa, o tauoletta, con di sopra vn graue peso d'vn mortaio, o doi. Si che, calcandosi ben bene quelle rape, esce fuori tutta q̃ll'acqua, o sciugo, poi vn giorno le lasciono ben asciugare sù vna tauola poi si mettono ben concie nel-

l'olla, come stã le sardelle ne barili, cosi saran buone.

Altri la fanno di quei rapini, o crudi, o cotti, ancor loro tengono le genti in pastura, fa bel vedere in tauola, ma in villa gustano più, là doue il pane secco, ti par più saporito, che la torta alla Città.

E poi vero che queste confetture son poi tutte rape, in somma delle somme.

Non mancar però seminar rape per far anco minestra buona tutt'inuerno, in bianca terra.

DELLA LENTICCHIA.

VN legume è questo minuto, di non molta stima, ne sanità, vien luochi gerruoli, o rossetti, a Primauera si semina, e se quel terreno haurà vn poco di lettame, verrà più bella, si semina chiara, poi si zappa, gli piace l'acqua, quando è fiorita, come alle faue: ma dopò nò, è mal sana, però poco conto se ne tiene, tuttauia il contadino se ne compiace per quella diuersità.

Del miglio di più sorti.

IL Miglio nano, vogliono molti, che fra l'altri tẽga il primo luogho, perche più frutta, e la sua paglia, le bestie meglio la mangiano d'ogn'altra.

Ogni sorte di terreno fa miglio, ma che hà acqua, più ne fa. Questo danneggia manco il campo, e matura 15. dì prima dell'altro, non teme freddo, pioggia, nè nebbia, e per esser cosi bassino, non è molestato da venti, nè da vccellatori, è vero quanto più adacquato, tanto più gode.

à ſeminato non molto ſpeſſo; perche fa figliuoli aſſai farà ceſpuglio di trenta gambe, non uuol miglio nero ſecco, ſi zappa piccino, piccino. Però ſi dice.

Colui, che vuol impir ben la ſua tina,
Zappa il ſuo miglio, quando è in orecchina.

t anco ſi rizappa. Si ſemina di mattina, o ſera, pe'l freſco, con l'erpico ben graue; per meglio calcar la terra, acciò il Sole meno l'offenda, e l'altra mattina ſi vi ritorna ancora ad erpicarlo, e meglio ricalcarlo, perche coſi calcato con l'erpico, tanto più tarda a naſcere; ſi che in tanto, gode più l'humido terreno, e meglio germoglia, e chi non fa coſi, il Sole abbruſcia la terra, col ſeme inſieme.

i Maggio ſi ſemina, e s'adacqua aſſai, anco ſubito metuto, in buone ſtoppie, adacquate, o con vna buona rugiada, ſi gli mette miglio, che in 40. dì viene.

Ama luochi humidi, ſtracca molto il terreno poco ſeme ci và, ſeminato del nano, che è meglio dell'altro, guardati da paſſare, e colombi.

hiaro ſi ſemina, ſin che la ſpica è quaſi bianca, dagli bere, quando ha ſete.

Prima, che la ſpica ſia ben matura, taglialo sù, altrimenti caſca il lubrico ſeme. Subito metuto, batteſi, e ſeccaſi bene, e non ſtia coſi uerde in monte, perche ſi riſcalda, ma mondo, e ſecco, ſtia in loco ſano. Dura, quella tutta è buona mãgia per le beſtie boui ne; ma ſia prima ben ſtagionata al Sole, poi meſſa a tetto buono. Il miglio, e ſegala, fa ottimo pane da villa, e perfetto per ingraſſar capponi da ſtia, galli-

ne,

ne, colombi, o polli. Indurito il pane di miglio, grattato, in brodo grasso, con speciarie, è ottimo potaggio, è di poco nutrimento all'huomo il pane di miglio.

Del Panico.

QVesto è seme da Primauera, com'è anco il miglio, e si semina nel medesimo modo, e tempo, e loco, abbrusciatosi prima lo strame, arato bene, e ben trita la coltura, con stabbio, acciò possi il terreno portare la fatica, e peso di tante semenze. Nuoce molto al terreno, in terra secca vuol acqua, và raro, e più volte zappato. In collina gerrosa, pur ci viene nutrisce meno del miglio, restringe il ventre, il suo pane ingrassa molto, ma è dissipito, e ruuido, sgusciato è buon in minestra grassa, e magra, con latte di capra, o di mandorlo cotto.

Nel Regno di Napoli hò vist'io gran campagne di bellissimo panico, con le cui manze, quasi mature nutriscono grassamente le lor bestie bouine.

Pisto, cotto, e sorbito, con buono vino nero, gioua molto contra'l flusso di corpo.

Della Sagina, o Melica.

SE lo sfortunato Contadino Lombardo, non seminasse la Sagina ne suoi campi, gli parrebbe non hauer cauato nulla della sua villa, etiam, che hauesse il granaro pieno di frumento.

Ma il Contadino Ciciliano, e Napolitano, e Romano, non

non vogliono questa poltroneria per casa loro, se non per porci, e meglio sarebbe grano in quel campo, che melica, degna d'esser bandita, sotto pena di galera, a chi ne fa pane, perche rode le budella, come fa la poluere sua si pestifera.

E perche questa è materia tanto odiosa, però si risolue la mia penna non dirne altro, saluo, che se ne semina al Marzo, per farne pane, & ad ogni tempo, per far herba per i buoi, e per cauarne frutto, per animali porcini.

Perche fa anco questo, ch'immagrisse molto i campi, ma ingraßa la sua farina i porcelli.

Della Spelta.

SI confa questa con ogni terreno non grasso, egli uiene: però si semina per tempo, prima del grano: perche meglio radica, e fa più foglie, per meglio diffendersi dal freddo, frutta bene in spatiosa campagna, si trita il suo terreno, come il grano, ottimo nutrimento per caualli, muli, &c. oltre che fa pane con altre ciuaie, sagina, &c.

La sua paglia è buona per far basti, e lo strame per farne letto alle bestie, e di quelle più belle paglie, fra spica, e tronco, fansene quelle belle capelline alla Fiorentina.

DELLA SEGALA.

QVesto grano quì in Lombardia è detto Segala; ne Regno di Napoli se gli dice Germano, cioè

fratello

fratello del grano, o ſimile; perche ſon d'vn medeſimo modo, come frumento ſi ſemina, e gouerna, come il frumento, per tal ſimpatia dunque è detto germano, cioè fratello, o ſimile al frumento.

La ſua paſta è tenaciſſima, e molto viſcoſa, però è ottima materia per far miſcuglio, con ſaggina, faua, &c. per far pane ruſtico, e pane con miglio.

Da ſe non ſe ne fa pane, o di rado, perche non è molto buono, nè di molto nutrimento. Stà però ben ſeminato nella tua villa, per eſſer materia ſi atta a legar bene quelle ſi fragili miſturaccie, e triſte mondiglie, quali da lor ſole, non potrebbon far pane, ma ſi bene vniti con queſta ſegala.

DELLA VECCIA.

Della quale ve n'è di due ſorti, e l'vna, e l'altra è molto vtile, in diuerſe maniere alla tua villa.

DVe ſorti di veccia vorria, che tù ſeminaſſi nella tua villa, l'vna, per le tue beſtie, con per dentro vn poco di vena, ma che'l terreno fuſſe ſouernato, e ben culto: perche queſta miſtura, al Maggio ſarà ottima per ingraſſare le tue magre, e ſtentate beſtiole & di queſta baſtarà ſeminarne due, o tre piane, e ſarà buona mangia anco per caualli.

E ſe vuoi anco laſciarla nel campo ſino che ha fatto mezo il grano, poi ſegarla, ſeccarla, o riporla: ſappi del certo, che queſta mercantia è meglio del fieno, e

fa

fa più operatione, & è meglio d'ogni trifoglio.

Essendo, che in detto terreno vi puoi anco mettere fagiuoli, e dopò questo il frumento, aiutando però detto stracco terreno, con buona coltura, e qualche poco di lettame.

E questo fallo per ogni modo, e non lasciare. Meglio è farla mangiar secca, che verde, & ingrassa più.

La veccia poi per far pane, anche ella a Primauera si semina, con vna sola aratura, ma meglio sarebbe romper quel terreno inanzi l'inuerno.

Seminasi rara, non la seminare per rugiada; nè anco la sera, per coprirla poi domani. La sua farina è ottima per far pane da villa, con altre misture. fa danno alle bestie pregne, se la mangiano, & s'immagrisce molto il terreno.

S'è possibile, seminala a luna nuoua, perche i lumaghini non gli dan tanto danno, nè i pidocchi.

E bene seminarla lontano dalle viti, a cui dà gran danno.

Del riso, tesoro delle valli.

DI gran fastidio è quest'grano, mà è anco di grã cauata, a chi sà l'arte può, e vuole. Tre cose principali quì vogliono, terra, huomini, & acqua terreno atto, huomini per quel seruitio, & acqua, sine qua, nulla si fa.

Lauorasi il terreno a Primauera, con argini, e terreno ben piano, e liuellato, con l'acque alte vn dito, colcato. Seminaui il bel riso quattro stopelli p pertica:

ma

ma prima infuso 10. giorni, e più s'haueße bene il germoglio, sarebbe anco bene.

Seminato, stiaui sù l'acqua poco più alta d'vn dito.

Nato poi, alto da tre dita, nettasi; e zappasi, essendo sino alla canna, nettasi.

Cominciando a far spica, dagli acqua sino a rami, ottimo rimedio, per sgombrare la folta nebbia.

Incominciando poi ad eßer di colore di miglio, allhora matura leuagli l'acqua, starà così da 8. giorni, maturando a fatto, poi asciutto il terreno, mietilo.

E sappi questo per auiso più chiaro, sarà bene che l'acqua sempre scorri per tutto, entrando: & vscendo, restandone però sempre per sù da due dita.

Auertendo alli argini, che non faccino danno: taluolta, che il riso non restasse in asciutto. Lasciandogli così poca acqua, il sole meglio scalderà.

Essendo il terreno più grasso manco d'acqua bastarà.

Ma essendo più magro, più acqua gli conuerrà.

Questo risaro seruati da quattr'anni, poi metteui grano, che farà molto frutto, lodo io, che si semini assai riso, ou'è commodità: fa però tal sito aria maligna, ma l'utile non mira a ciò hauendo dal riso minestre torte, e pane misto con altre farine, e di molto polso, e forza: & è proprio perfetta bazoffia da contadino, c'hà lo stomaco d'acciaio.

Dell'Auena.

L'Auena domestica, è piana, liscia, e non a pele, come la saluatica, a primauera si semina nel fin di Fe-

braro, abbruscia questo seme molto il terreno, come fa anco il lino, e la veccia, non molto spessa si semina, ma in morbidi terreni, humidi, e grassi; anco nel terreno mediocre, più presto appetisce luochi piani, e valli, che alti. Nell'asprezza del veno non si semina, essend'ella di natura fredda; perche prima che nascesse, morrebbe.

bene, essendo ella bassa, mondarla, o zapparla via di lungo, leuando quei herbami più nociui, questa non si pasce, come'l grano, per esser ella troppo morbida, e tenera, perciò guardisi dalle bestie, che per sua dolcezza, più che volõtieri la mangiano, il suo grano è dolcissimo, per metter in qualche misture, per pane rurale, è pasto per caualli, la sua paglia, e suo strame è ottima mangia per caualli, e bestie bouine ma fa che siano ben stagionati, & in luoco asciutto gouernati, pe'l tempo brumale, che le neui, ghiacci, e prine abondano.

Perciò semina Auena nella tua villa.

Del Trifoglio.

CON quest'herba s'ingrassano i sterili campi, seminando d'Ottobre i grani, è bene seminarui anco per dentro seme di trifoglio, massime ne buoni terreni, almeno vna libra per pertica, come vsano i Bresciani, molto auertiti nel fatto dell'Agricoltura. Si che le lor stoppie paion vecchi prati.

Il Trifoglio o la prima herba fra tutte l'herbe de prati porta la corona, fra tutte l'herbe da fieno, e na-

sce

sce per tutto, chi carezza vn poco sino i più tristi terreni.

Per questo di gratia nō rimanga la tua villa ogn'anno priua di qst' herba. Seminala, in nuouo prato, a Primauera, e quanto è più spesso è meglio, poi all'Ottobre ne frumenti, ma non così spesso, come nel prato, perche questo ingrassa non solo le beste, ma il terreno ancora, dou'egli è seminato.

Quello di Primauera, lettama bene il terreno, ben arato, poi seminato, per tempo humido, erpicalo sotto: ma se fusse terreno, e tempo secco, aralo ben sotto.

Se la stagione l'accompagna, felice, e ricco te.

Così il prato, se l'adacqui, e se sarà nelle stoppie, dall'ombre di quelle sarà conseruato.

Onde metuto il grā, seghi sù lo strame, e fieno insieme. Oltre che se il tempo andasse humido, da quella stoppia ne caui vn'altro fieno.

E poi restaci ancora in detta stoppia da pascere per tue bestie, restando il terreno ingrassato.

La semenza non ti manca alle botteghe, e non è cara: anzi, che l'hai nelle tue mangiatoie, o sotto, oue si getta giù il fieno, quanto più lo semini nel prato, sarà molto meglio, massime quando il terreno sarà ben purgato, culto, & netto.

Per far vn nuouo prato col trifoglio.

AVanti l'inuerno, appiana bene quel campo, che vuoi pratare, arandolo più volte per lungo, & per trauerso, e sottilmente, lasciandolo con manco

solchi, che si potrà, poi sia bene erpicato, e pianato perfettamēte, leuatone ogni monticello, o costa, prima che gli dij l'vltimo solco, dagli sopra il lettame ben compartito, poi coperto con l'aratro, e perfettamente appianato con l'erpico, poi seminaui sopra Auena, & assoi trifoglio, erpicato più volte, e se il terreno fusse arido, prima adacqua detta terra perche presto l'auena col trifoglio nasceranno, nata, e fatta grandicella l'auena, e trifoglio, bisognando, dagli acqua non piouendo.

Maturo, mieti, poi sega lo strame herboso, poi adacqua il nuouo prato s'ha sete, che tosto vedrai vn bello, e nouello prato, haurai fieno pratese, funghi, e fiori di prato, aria d'vn bel prato, herbe, e fiori di prato, uerzura di prato, correnti ruscelletti di prato, odore di fiori di prato, ombre di prato, con tante herbe medicinali di prato.

Meritamente ha questo nome di prato, cioè parato, parecchiato a darti il frutto con poca spesa, pratum, quasi paratum, questo ti terrà i buoi, caualli, e villa grassi, e parecchiati al lauorare ad ogni tempo: ma senza fieno i buoi non ponno lauorare, e lo strame, fa lettame tristo, e magro, ma hauendo fieno, si fa grasso lettame, grassa la villa, grassi i buoi, grassi i caualli grassi sino l'animali, e la fameglia grassamente la trionfa.

Questo non ha paura di tempesta, non di brina, non di nebbia, nè di neue. Non hà bisogno di semenza, non d'aratro, nè di suo tagliente vomero, ma ogn'anno,

tre, e quattro volte t'hà parecchiato il suo copiosissimo frutto, e con poca spesa, e fatica. Si nettano però ogn'anno, leuando saßa, spini, e simili impedimenti, facendogli suoi commodi adacquatori, cataratto con l'acqua al più ogni 15. giorni erpicandolo a primauera, pianando quei terracci, o letami datigli.

Non vi paschino per dentro porci, che cauano la corteccia, e cespugli, quando è bagnato, niuno animale lo calpesti, quando son troppo vecchi, rompegli, & fanne de noui. Indi ne cauan grano in gran copia, e per trent'anni non haurà bisogno quella coltura di lettame, oue oltre al grano haurai belle rape, e lino domestico, & in grand'abondanza. Sia in sito basso, atto ad eßer adacquato, il lettame fresco, caccia più herbaccio d'estate dagli aquca torbida, per meglio appianarlo subito seminato, adacquisi leuando col zappone qualche herbaccio, indegno del prato.

Sega il prato, che il seme non sia caduto, perche il fieno, resta più saporito, fallo ben seccare, & asciutto, gouernalo: perche il buon fieno fa buona la villa, senza cui si stenta.

Vn luoco magro, alquanto pendio verso nona, o mezo giorno; sarà loco atto per fare vn bel prato.

Prima auāti l'inuerno roncato, szerbato, leuate le sassa grosse, e minute, ben piano, basso sì che con facilità si possa adacquare, e senza fatica.

Sia poi letamato al Febraio, per seminarui vena, trifoglio, e seme di mangiatore, e di cassina, nel crescere della luna.

Quei

Quei sassi metti sù la strada, e falla buona, perche essendo buona strada, i paßaggieri non entreranno nel prato a danneggiarlo.

E se in mezo, o fuori d'ordine fussero piante, leuale ad ogni modo.

O potressi seminare detto prato a Primauera, con vena, e veccia, e mezo maturo, sega sù, fa ben seccare, e riempe la cassina, prouisione ottima, & assai, poi adacqua, etiam che l'acqua fusse torbida, ma non in furia, che l'acqua non scoprisse le tenere, & nuoue radici dell'herba.

Un prato alto, o in costa, aßai patisce per vento, e sole, acqua assai, ci vuole per farla montare, con molta spesa, e fatica, però fallo in sito basso, & arioso, cosi ogni poco d'acqua con facilità si bagna, perciò in Greco il prato si chiama limon, cioè fangoso, più tosto sito in villa, che in monte.

Oltre che si ponno raccorre l'altrui scolature de prati, materia graßa per adacquare il tuo, cosi baßo, sente più l'humido, e manco acqua l'adacqua, e manco è percoßo da venti.

Che cosa bisogni intorno al prato della tua villa.

Bisogno fià, che'l prato sia asciutto, e che coli bene e che dentro non vi muoi l'acqua, acciò sia prato e non palude, o cantarana, e se bisogna, per meglio scolare, fagli per dentro suoi fossatelli, perche ti certifico che la troppa copia, o mancamento d'acque, guasta il prato.

E quando letami il tuo prato, o campo, danne più sù la costa, che nella valle, perche sempre cola in giù, però poco letame dà alla valle.

Il fieno non sia mal maturo, nè troppo, non sia mal secco, perche marcisse, nè troppo secco; perche resta dissipido, come strame, stà bene il fieno in mucchi acuti nel prato, per l'ingiuria di qualche pioggia, e perche meglio si matura, con voce, e suda alquanto vscendo qualche mal odore si rimoue caricandolo essala, piglia aria nuoua, restando odoroso, come speciaria.

E sarà questo fieno domestico, saporito, come però, ma se fusse in trista valle, ti farà giunchi, e fieno saluatico di mal'odore, di tristo sapore, salso, nitroso, e di mal nutrimento, che fa cacare sino le budella.

Nota che il prato lungo, lungo, assai patisce adacquandolo tutto da vn sol capo, che si laua giù quanto vi è di buono, e caua sino le radici dell'herbe, se con quell'acqua si continoua; perciò meglio sarebbe quella si lunga piana compartirla in due al trauerso, a mezo, a questo modo l'acqua gli sarà madre, ma a quell'altro madregna. Sia dunque curto, o quadro, il pratolino, ogn'anno carrattando quei arginelli di terra matura, poi stia serrato il prato, che non v'entri niuno mai, se non in tempo del fieno, fagli d'intorno vna siepe spinosa per riparo del prato: & anco per la legna, che ogni tre anni haurai, taglian dola al solito, buona legna.

De salici domestici, per vso della villa.

INtorno al prato procaccia, che vi siano salici assai domestici, per far le viti, & altri infiniti seruitij, che in villa ogni giorno occorrono.

Piantaui anco salci saluatici, in bei piantoni, per hauer legname, e pali per le viti, e pertiche, per far cerchi per le botte, orni, & vigiuola, &c. Siaui dico piantoni assai d'intorno a prati, oue son acque, & il Salice hà buon'ombra, poca radice, fa aßai legname, e più si mãtiene di q̃llo d'albera, qual hà cattiue radici, ombra, e presto il suo legname marciße nelle uiti.

Sarà bene far un saliceto lungo qualche fiumicello; perche l'abondanza de legnami da viti, renda utile alle viti, che fan più legnami, e l'vue senton meglio il beneficio dell'aria, quando son sostentate da alti, e forti pali. Di Febraio si piantano i piantoni, con fargli la buca con il badile, prima, poi col palo, poi mettegli giù con terra nuoua intorno, ben calcata, come sanno i contadini.

Ogni pianta si mette giù con molta diligenza, et al suo luogo: perche morendo una pianta, è difficile cosa ripiantare in luoco di pianta morta, pianta, che prendi, perche l'ombra de primi piantati, fan morire facilmente quelle, che tu di nuouo rimetti, & i più uecchi, e potenti opprimono l'vltimi, e più deboli, e gli confondono: però sij molto auertito la prima volta a piantar bene.

Auertissi, che la tua villa sia cinta de bei fossi, che son

anima de campi, e facendo fossi nuoui, quell'è luoco, e tempo di piantarui salci domestici, saluatici, albere, roueri, quercie, olmi, et ogni sorte di piante, intorno a fossi nuoui, tutte le piante attaccano, non ti scordar questo mai, perche i fossi, i frutti, e piante d'ogni sorte d'alberi sono come vna corona d'oro in testa del Re, e questi legnami presto verran per seruitio della tua cocina, fabrica di villa, & anco per la Città.

Seminario d'ogni sorte di frutti.

IO soglio al mese di Natale piantare le noci di bellissima sorte, con la cauicchia, nel modo, che si piantano i cauoli, lontane l'vna dall'altra vn palmo, et sempre due, o tre, perche oue ne sono sempre da cinquanta, con persichi, amandole, prugne saluatiche, poi di man in mano inestate, massenghini, fichi d'ogni sorte, e prugne inestate, viti, peri saluatici, e cose simili, quali poi trasporto a primauera, o per l'horto nostro, quì nel Carmine di Piacenza, come tù puoi vedere, ouero le trasporto fuori alla nostra uilla d'Albiano, appresso alla Nure, di sotto di Pontenune.

Là doue io ci hò piantato vn gratioso giardino di piante nobili, di peri, pomi, moniache, maroni, noci, massenghi, pesche, prugne, & de quolibet genere musicorum.

Et tu fac similiter, con vn si bel seminario.

Ma nota quì, che il seminario sia in terreno non molto grasso, com'è nell'horto; perche a questo modo, leuate

te

te dall'horto le piantarelle, ou'è terreno grasso, & riportate in villa, ou'è il terreno leggieri, facilmente dette piante non attaccaranno là.

Perciò fa il seminario in villa appresso di casa, non nell'horto, ma piu tosto nel giardino. Cosi ogn'anno a tempo opportuno haurai inesti, & altre piante, per ripiantare tutta la tua uilla, abondantemẽte.

Seminaui nel viuaro delle castagne, semenze d'olmo, di peri, pomi, ogni seme nasce, poi quel che và inesta to, e quelle castagnette con le radici, sono da trapiantare, poi fatte belle, inestale, tagliãdo le gabba, metteranno quei rami, quali inestarai, a pita canello, e vengono facilmente a questo modo.

E questo fra l'ottaua da San Giouãni, da meza estate.

Le tue castagne di grosso tronco, tagliale sù, se n'hai bisogno, poi quei getti che nasceran da quel ceppo, fagli dentro inesti a pita, e presto haurai castagne, la castagna saluatica è buona, ma non come la domestica inestata, o apita, o a coronetta, ma sian verso sera, perche al mezo dì patono molto l'inesti.

Del castagneto.

Dicono i pratici di questo far il castagneto, che la castagna, ottimo frutto, vorrebbe un sito, non molto caldo, oue pate troppo la sferza del sole, uuol dunque più ombra, che sole, valle, che mõte: e terra molle, che secca, meglio sarà piantare i maroni, che le piantarelle, con la radice, perche più tosto germina la seminata, che la piantata, qual starà doi anni

prima c'habbi presa, & allegnato bene: perciò giudicasi meglio impire il campo di seme di maroni, che di radici di castagne coltiuato prima bene il campo, poi pianta in quel modo, come si piantano le viti, con ordine.

Le castagne che vorrai seminare, o piantare, bisogna torle da vn castagno, che ne facci assai, tonde, e non longhe, che sian sane, e state nell'arena sino al Marzo, a questo le conoscerai, se sarà buone per seminarle, o piantarle: mettẽdole nell'acqua, quelle, che staranno a galla saran cattiue, ma quelle che anderan al fondo buone; in questo castagneto non ui si fermi acqua. Quest'albero non ha bisogno di lettame. Nõ stà bene la castagna in luoco, oue si semina, piantinsi nel castagneto di montagna, le castagne lontano l'vna dall'altra almeno 20. braccia, e le piante nouelle di due anni, sian polite di sotto nel piede se pullulano: leuandogli quei germogli, sia da Primauera, prima che spontino. L'istesso dico d'ogn'albero.

Son mature le castagne, quando che lor ricci, comincia no ad aprirsi. Sbattute le castagne, i ricci, che nõ sono aperti, si mettono in monte, e da loro maturano, e s'aprono ma credo, che quei, che s'aprono, da se sù la pianta, e cascano, siano i migliori, è duro pasto la castagna, tuttauia dicono, che dopò pasto, cotte a rosto son buone, aiutano la digestione, e fan effetti sanatiui molti, quietano il vomito, confortano il ventre, et aiutano ad orinare. Crude non son buone a chi patisce tosse. Dal frumento in poi, più nutrisce la casta-

gna d'ogn'altro grano, e frutto. L'ombra sua nuoce all'altre piante. Il suo legno non s'intarla, tagliato per buona stagione, e nell'acque si mantiene.

Dei pomi nel giardino in villa, e per l'istessa villa.

IO prouo, che nel piantar frutti, massime in uilla, nõ v'è molta fatica, e v'è molto vtile, spaßo, & allegria di cuore, là doue standomene godo quel fresco, veggo quei fini colori di frõdosa uerzura, fiuto quei si soaui odori, con che l'alito si rinoua, e recrea, gusto quei meli con tãto gradito sapore, parendomi essere là nel terrestre Paradiso, cõ il mio primo Capo Sãto Elia, Profeta Carmelitano, poi godomi a larga battuta, quelle si armoniose musiche di tanti gorghizanti vccellini, sù quell'alti, frondosi palchi.

Con vna continoua vista de varij frutti, che l'vno all'altro succede. Son tutti questi potissimi mezi, che inuitano, pregano, e sforzano ad appiantare, & inestare frutti, di cui ne godo, e goderà la mia R. Posterità Carmelitana. Ciò fò più che volontieri, etiandio, ch'io sia in età di 60. anni. Essendoui quest'altro buon respetto, che non v'è huomo per vecchiarello, ch'egli sia, ch'egli non speri viuer almeno vn par d'anni, e spera goder anch'esso parte delle sue fatiche, come anch'io godo, e spero ancora godere.

E tanto più godo, e gusto prendo, considerando, che quelle piante mie, o nesti han giouato a paßati, giouano a presenti, e giouaranno a posteri, sin che tal pianta camperà.

Il ſeminato di vn campo ti dura vn'anno, ma piantare, et ineſtare vn pomo, pero, o altro, queſto ſarà per te, per tuoi heredi, e ſino alla generatione.

Oltre che altri piantarono per noi, e noi piantaremo per la poſterità noſtra, perche niuno è nato ſolum per ſe ſteſso.

Non goderemo le fatiche de predeceſſori, le noſtre goderanno i noſtri ſucceſsori: e queſto ricerca, e vuole la perfetta vicendeuole carità.

Piacciati dunque queſto diletto di villa, con piantare, inſerir di ogni ſorte di pianta, da villa: nella cui arte gentile, anzi virtù, ſino i Re, Imperatori, e Papi ſi ſono dilettati.

Sendo che oltre il gran piacere, che ſe ne prende, vi è appreſſo l'vtile, pũgẽte ſprone d'imparar tale arte.

Horsù, a pomi ritorno, queſto frutto viene ad ogni aria: ama il terreno nero, graſſo, & humido.

Son diuerſe ſorti in qualità, quantità, continoua, colore, odore, ſapore, e nomi arbitrarij.

In luoco magro vien verminoſo. Piantanſi le piantarelle ſaluatiche, poi preſe c'hauranno di tre anni intorno ineſtali, in domeſtici, di bella ſorte.

Volendo ripiantare qual ſi voglia pianta, ſegnala s'hà il tal ramo uerſo ſera, ripiantala, con quel ramo uerſo ſera, coſi haurà l'aria medeſima, e manco patirà.

Se ſemini le piante, tardi vengono.

Piantato di ramo, con qualche radicetta, tardi, o male rieſce.

Meglio ſarà ineſtare pomo domeſtico ſopra ſaluatico,

&

& anco sopra domestico, quando il domestico è in-calmato sopra domestico, riesce molto migliore. sù prumi, metteui pescho, e cotogni, e sopra peri ci verrà anco il pomo, detto pomo, pero.

Sopra il cotogno metteui ogni sorte di pomo.

Non si cura il primo di lettame. A primauera, rimondalo, perche vien più fertile.

Se le formiche gli dan noia, mettegli intorno sterco di porco, con humana orina.

Dicon anco, che si può inestare sul spino sorbo, e pesco: fassi questo inesto a Primauera.

Se i pomi cascano al Luglio, o Giugno, lieuane que i più tristi, e quel suco, che andaua a corrotti, produrrà in abondanza a sani, i rami troppo carichi aiutali con pontelli, o leuane in parte di quei più deboli, mature ch'egli è, coglilo, dico a mano.

I più tardi colti, più si manterranno.

Habbi lunghe scale, e strette per ammontare ogni sorte di frutta, in tempo asciutto, senza vento, trascieglie sempre le più belle, che più si manterranno, sù la paglia, chiuse le finestre.

Dicono, che tutte le sorti di peri, son migliori in valli, e piani, che in poggio, il pomo non dura molto, però inestalo giouane.

Il pomo vecchio, non hà tanto sapore, come il giouanetto.

Si piauta assai sotto; perche sua radice procura inalzarsi, almeno vna volta l'anno zappagli d'intorno dico a giouani: ma a vecchio non occorre. nota

A gio-

A giouani dagli vn poco di letame con ceneri, almeno 20. braccia l'vn dall'altro ſiano diſtanti.

Quanto è in terreno più ſecco, ſia la buca più fonda.

Se i frutti caſcano, metteui sù la radice ſterco di porco.

Se il vecchio patiſce formiche, o altro diffetto, taglialo sù, & in ſuo loco rimettene vn nuouo.

Ogni pomo, ſi conſerua bene nella melica, o nell'Orzo o sù la paglia coperto, in camera fredda, aſciutta oue non entra aria.

Trito, e ben piſto fa vino, ma nõ dura, il ſaluatico, accerbo alquanto meſſo in monte, per cinque giorni, poi gettano in vna tina, cõ acqua piouana, o di fonte, coperto il vaſo, in vn meſe ſarà aceto, ſopra di cui ſi vi può gettar oltr'acqua, couando aceto.

I maturi più tardi, ſi mantengono, quello ch'è ſenza odore, e non maturo, non è buono, nè ſano, laſcialo.

Sempre che vai nell'horto, orina alla pianta del pomo o ſterco di capra, e fece di vino vecchio, dato alla ſua radice, gli fa produrre miglior frutti.

Coprendoſi i pomi cõ l'alga di mare, o in foglie di fichi ſi conſeruano.

Del pomo cotogno.

QVeſto pomo, per innata ſua nobiltà, ſi ritroua fra Signori, e primi ſolenni conuiti, oue come vltimo condimento, ſerue per ſigillo dello ſtomaco.

All'altri è in tutto diſſimile, in forma, dolcezza, ſodezza, odore, e ſapore.

Si che a me pare fra tutti i pomi il primo. Di più, ſuoi

rami in curti pezzi tagliati, giouanetti d'vn'anno, piantati a Primauera, in luna crescente, attaccano & in poco tempo producono frutti. Di più sù questo albero, si gli può inestare ogni sorte di pomo, pero, pruno, moniache, &c.

eglio s'appiglia in terre fresche, e temperate, che nelle calde stà bene in humido sito, o ripe de fiumicelli correnti, o di paludi, i suoi semi secchi, e seminati a modo, fanno bene, e presto bella, & odorosa siepe, quando si ripiantano con la radice, facciasi funda la buca, acciò senta più dell'humido, meglio riescono i piantati di barbati, che quelli de rametti: barbati quando da questi giouani rametti fai siepe, tondala sino a terra, così tosa meglio fa. A grandi gli piace cenere intorno al piede, tienlo netto intorno al piede, leuandogli quei cespuglieti, e lauorandoui d'intorno, vn poco di lettame gli farà buon seruitio.

tan bene ripiantati spessi, pur che non si tocchino.

e s'adacquano, i frutti vengon più grossi, migliori, & più presto maturano. Ogni sorte di frutto, che vi si inesta sù, resta più saporito, e di bonissimo odore.

ino il granato gli attacca sù bene: & ogn'altro albero, che porta dentro seme.

Non si colgono, se non ben maturi, a luna uecchia, così ogni altro frutto, e sian colti con i picanelli, in tempo sereno, con vn panno nettansi ben da quel peluzzo. Si conseruano nella veccia, o nell'orzo, che non si tocchino: in luoco freddo, senza fumo, e senz'aria che tosto gli corrompe. Et iui non siano altri frutti,

ti, perche gli faranno tosto marcire. Cotti son molto buoni, pel stomaco, e per l'orina. Come si faccino confetture con questi si rari pomi, conseglıati col speciale, o con le tue madonne, che sapran ben fare; almeno l'ordinaria cotognata: prima tu donque dilettati, che nella tua villa vi siano tal piante, che lor frutti ti renderanno odore continouo in tua camera, e cassa.

Oh benedetto frutto, sopra di cui se gli può inestare ogni sorte di frutto, tutti piglia, tutti accetta, con tutti s'unisce, niuno rifiuta, & con tutti facilmente si confà.

De' pomi granati, de' quali ve ne sono di tre sorti.

IL Pomo Granato è simile alla vite, che vorrebbe essere piantata al mezo giorno, troppo volontieri si gode quella si serena, e calda vista.

Son di tre sorti, dolci, forti, e di mezo sapore, vien però in ogni sito, alto, basso, piano, sassoso, o nò; pur che habbi sole, si contenta. in luoco freddo, non frutta, piantasi per luna di Febraro, o Marzo.

Facilmente con sua radice prende. Ama terreno cretoso, ma anco grasso.

Sopra del mirto, e morone si può inestare, e granato sopra granato. stà meglio in luoco asciutto, et arenoso, perche il frutto meglio, e più in lungo si conserua.

In tre modi si pianta, con radici, con rami, che malamẽte attaccano, e con il loro seme, ma questo và molto tardi,

tardi, & han poco sapore. Son migliori inestati. pianta anco così: Piglia vn piantone di Granato, grosso, come'l braccio, lungo tre palmi, acuto, & piantalo con la mazza, in luogo grasso, auertendo non lo spaccare.

[P]oi liscia ben il capo percosso, e siaui lettame di porco, imbratta detto capo di sopra con sterco di porco, e resta fuori della terra mezo palmo.

[A]ltri fan la buca grande, con sterco di porco singolar medicina per questo albero, così lo piantano, e spaccano il piantone da basso in quattro, con d'intorno quattro pietre, per doue vsciran meglio le radice, e non s'apriranno i frutti, e sia quel piantone piccato con la punta del coltello, come ch'è legno duro, donde n'vsciran le radici, in quella spaccatura mettegli dentro vna pietra; perche prenderà meglio, auertisci a mettere il grosso del piantone in giù; perche altrimenti restarebbe nano, verò è; che i frutti non si spaccarebbono.

[L]A Primauera si piantano, e spessi, doi o tre passi lontani l'vn dall'altro. In piano piantato, sia la buca fonda doi palmi, in collina tre, acciò le radici non patino, vadino più basse, & habbino assai humore, leua quei germogli dal piede, non habbino più di doi rami grossi dal piede, e netti, perche dan troppo danno alla pianta maestra quei cespugli. In luoco troppo humido fan frutto brusco, e di poco sapore, però stan meglio in asciutto, oue mai s'adacquano. Dagli sterco di porco, & orina d'huomo, ottima cosa, che

non

non gli lascia cadere i fiori, ouero cenere, o liscia.

Piouuto che è, crolla la pianta gentilmente, perche quell'acqua fa cadere i fiori.

Ogn'anno almeno vogliono essere mondati vn poco, vangagli dal piede, per leuar le formiche, & herbami, e quella terra non sia a monte, ma piana. Sterco di porco con orina d'Asino miste, fan morire le formiche. Non coltiuandolo, vien saluatico, e sterile. Suoi frutti conseruansi mess'in acqua che bolle, & subito leuati.

Queste piante in villa fanno buone siepi, son gentile, e vaghe all'occhio, con tant'vtilità di si bei frutti, piaceuoli da amalati, & a sani leuandogli la sete.

Gli agri, prouocano l'orina. Durano assai le piante: a ben che il tronco secchi, restaci sempre qualche radice, che si rimette.

De peri.

IL Pero cosi si nomina per eßer fatto a piramide, in Greco dicesi Apios, cioè domestico, o apio, cioè dolce, come mel dell'Ape, son manco peri, che pomi durano manco i peri de pomi, però piantonsi più pomi, e manco peri. E pe'l più delle pera bisognaci mãgiarle cotte, tedio, spesa, & imbrattamento de touaglie, ilche non auerrà delle mela, che pe'l più mangiasi crude.

Varie sorti sono di pera, per rispetto dell'inestare si vario, e fantastico, con cui si fa apparire vn frutto nuouo, non mai più visto, nè pensato, ogn'vno gli

mette

mette il ſuo nome, di capriccio, e ſecondo l'vſo della villa.

Son varij i peri coſi i lor nomi, guſti, & anco ſapori varij, chi caldo, chi freddo, humido, ſecco, chi matura per tempo, chi tardi, e chi mai è ben maturo, chi ama il piano, chi le coſte, chi montagna, chi mattino, chi ſera, chi mezo giorno, chi graſſo terreno, magro, cretoſo, arenoſo, giarroſo, e chi ſaßoſo, chi lungo il fiume, e chi è inimico dell'humidità, e ciò che delle pera dico, dico anco d'ogn'altra ſorte di pianta fruttifera.

Queſt'albero, ſoſtiene ogni aria, & in ogni ſito, e terreno s'allegna, e fruttifica, nel magro terreno fà piccioli frutti, ma ſaporiti, nel graſſo, in collina, o a piedi del monte, nobili, e ſaporiti, e nelle valli, aßai frutti, ma diſſipidi, cioè ſenza colore, odore, & ſapore.

Piantaſi in freddi ſiti, la Primauera, in caldo di Nouembre: intemperato ad ogni tempo ſi ſeminano, ma tardi vengono, e non producono molta frutta, mantengoſi però lungo tempo fatti grandicelli, ineſtanſi ne rami giouani, tolte dalla buona pianta, ma verſo nona, o mezo dì.

Trapiantane qualch'vno ſenza ineſtare, che farà frutto aſſai grato, ouero piglia di quei rami con le barbe, nati a piedi del pero, che ti farà honore, anco ſenza ineſtargli, ma ineſtandogli, meglio ſarà, ma tai piantarelli non s'ineſtino fino che non hauran al meno da quatr'anni.

Altro modo di piantar peri.

ALcuni piantano rami giouani de Peri, con un poco di vecchio attaccato in luochi humidi, alle volte prendono, ma di rado voglion alle volte acqua, altri inestano sul saluatico; e questo molto mi quadra: poi si traportano doue ti piace in buona buca, con buona stagione, asciutta, senza vento: con buono, grasso, & asciutto terreno, intorno alla radice, col suo paletto, che'l vento no'l crolli, & questo al fine di Febraro.

Piacemi ancora, se non è grano freddo, o acque, piantare gli insitimi verso Decembre, perche il terreno si gli accommoda d'intorno alla radice, si bene, che parrà sia piantata vecchia, a Primauera.

S'inestano i peri sù peri sù pomi, massime su'l Cotogno, sù l'amandola. vuol esser lauorato intorno al tronco, stando scalzo l'inuerno, con vinaccie al piede, o cenereccio, cosi i fiori non gli cascaranno, massime essendo la pianta in terreno asciutto, ma nelle valli, dagli vn poco di lettame.

E se non fruttasse, medica la radice con fargli vn taglio nella radice, cō la scure, poi ficca in quel taglio vn chignuolo, poi copriui di terra, con ceneraccio, e facciasi questo prima, che giunghino i gran freddi, debbe hauere pianta d'vn sol piede: di tronco, alto, come vn huomo, cimato, e fatto in forma rotonda così sarà proportionato, farà più frutti, haurà bell'aria, e più saporito frutto, e quādo ne farà troppo, al-

lege-

legeriſcela, leuãdo le più brutte, minute, e diffettoſe.

Al pero leuagli quelle ſecche frondi, che d'inuerno ritiene, da cui naſcono vermicelli, che poi mangiano i frutti è il pero graue peſo nello ſtomaco: quindi ſi mangiano dopò paſto per calcar giù i cibi nello ſtomaco.

Chi le mangia a digiuno, ſubito gli beua dietro vn bicchiero di vino buono, beuendo acqua è coſa velenoſa, fan ottimo confetto ſotto le ceneri cotte, ſon gratiſſime allo ſtomaco.

Queſt'albere è frale, però cogliendolo manale con deſtrezza, che non rompi i rami ogni però ſi coglie quando è maturo, perche in diuerſi tempi maturano, la cui maturità ſi conoſce al colore, odore, e ſapore. Nella paglia, o biade ſi conſeruano.

Le pera ſaluatiche non ben mature, meſſe in monte per tre dì, poi poſte in vna tinella, con acqua di fontana ſopra, o piouana; coperto il vaſo per 30. giorni verrà buono aceto.

Della noce, e ſuoi effetti, e natura.

L*A noce è detta Nux, a nocendo: perche mangiandone più, fanno dolere il capo, come dure di digeſtione: Di quì i Greci la dimandano Carion, a grauedine capitis, genera toſſe; ſpacca la cima della lingua, poi l'ingraſſa: Si che mangiandone di lei ſi dice;* vna nux prodeſt, Secunda nocet, tertia verò mors eſt. *è ſi nociua la pianta della noce, che ſino l'ombra, ſua, là doue tocca, iui infetta, ſi che quel*

terreno, vite, o frutto, che v'è ſotto, non frutta pur vn poco. E dormendoui ſotto, e ſi malegna quell'aria ombroſa, che ſtordiſſe l'huomo, e gli genera ſtordimento di ceruello.

Hà però anco in lei delle perfettioni, però piantane, aſſai dico, ma ſiano di buona razza, e di corteccia ſottile, e frale piantale non in terreni buoni, ma leggieri, o zerbidi, non mai per filagni, ma ſi bene nel fondo del filagno, di ſotto, dico di ſotto, nota bene, perche l'ombra và in là, e non ti da noia veruna.

Sempre piantala con l'agozzo in giù.

Pars acutior ſit inferior, diſſe vn grand' Agricoltore, l'aguzzo fa la radice.

Piantando la noce, metteui ſotto vna ſcaglia, acciò quella ſua radice ſi ſparga.

Piantando le piantarelle di noci, non gli tagliar mai uia quella ſua lunga radicetta, detta bordonera, ma fagli buona foſsa, di Febraro, in tempo aſciutto col ſuo paletto per appoggio, che tenga diritta l'aſta, cosi col tempo verrà atta a bei tauoloni, per tauole, tauolini, ſeggiole, ſcabelli, ſcanni, e coſe ſimili neceſſarie in caſa, alla Città, e villa.

Sappi anco che queſt'albero è com'è il villano, di cui ſi dice Ruſticus Aſinus, & nux, non reddunt fructum, niſi baculentur, però ſi pertica.

E quando il malanno s'apre da ſe, allhora la noce è matura.

Sbattila, e metti le noci in monte, perche toſto da loro ſi sueſtono di quel malanno.

Poi ſubito, ſubito ſmalanate, lauale in vna conca, perche reſteranno molto più belle, bianche di guſcia, e più vendibili, poi ſeccale bene, fanne la traſcielta. Delle forate fanne olio per lucerne di cocina, & ſtalla, ma rompile quanto prima, acciò che i bachi non te le mangino, e coſi rotte, e fatto preſto l'olio, haurai più olio, e migliore.

Le buone poi, è ſane, ſerbale nell'arena, in luoco aſciutto; perche anco nella tua tauola alla Città, ſe ne mangiarà qualch'vna, perche al certo ſon buone in ogni ſorte di mineſtra.

Certamente più volte la Contadina in villa fa la ſua mineſtra condita ſe non di noci, & aglio piſto, & con gran guſto la mangiano tutta, tutta, dando mille benedittioni a chi piantò quelle noci, & quell'aglio.

Con le paſte di Quareſima, qual fameglia non fa la ſua ſalſa, o agliata?

E con la carne graſſa di porco, non vedi il Contadino, là d'inuerno, come ſi cōpiace in quell'agliata, o ſalſa? Oltre che queſto ſerue in uilla per ottimo companatico, quando la Maſſara ne mette nella taſca a ſuoi Contadini, c'han lo ſtomaco di ſtruzzo.

Si che ſmaltirebbono ferro, non che noci.

Habbi dunque aſſai noci, per detti buoni riſpetti; ſi anco perche molte volte alla Città ſeruono per amandole Ambroſine: e con queſte ſi riſparmia l'oglio, lo ſtrutto, butiro, e lardo da bottega.

Delle moniache, e doue s'ineſtino.

QVeſto frutto s'ineſta sù la Prugna, o sù la Moniaca ſaluatica, o ſu'l Cotogno, è ottimo frutto, ma teme molto la nebbia, ſi che poche ne hò nel noſtro Giardino; è però bene hauerne; perche alle volte non nebbiano, e ne fanno aſſai, con molto piacere, e guſto.

DELLE PRVGNE.

QVeſte ſon varie, domeſtiche, ſaluatiche, biãche, nere, roſſe, lunghe, tonde, dolci, bruſche, & di mezo ſapore. Ma tutte, o pe'l più, vengono meglio all'aria temperata, che fredda, o troppo calda.

Perciò vogliono che ſiano migliori nelle valli, o piani, che ne monti, piacegli graſſo, & humido terreno, in cui più groſſo frutto producono.

Si piantano barbate, tolte da piedi delle vecchie. Non vuol lettame, che gli fa verminare i ſuoi frutti, le ſue oſſa infuſe in liſcia per quattro giorni, poi ſi piantano in terreno netto, e culto, e ſia ſotto vn palmo, in tempo di primauera. E fra doi anni ſi traſportano: non troppo lontane l'vna dall'altra: perche non fan gran gabba.

Di Febraro ſi trapiantaranno, fan ſoſca ſiepe, e fruttuoſa, o per mãgiare anco per l'animali. I frutti verſo l'ombra, non ſi corrompono coſi preſto, e durano più, ma più ſaporiti ſono quei verſo il Sole, pure che non ſia troppo cocente.

In

In luoco caldo, non vogliono lettame, in freddo si, come ceneri o vinaccie.
S'incstano sù i peschi, amandole, percochi, pomi, peri, rouere, castagne, e moniache, ma meglio sù prugne saluatiche.
Tengonsi nette dal piede, lasciandogli qualche bei rami, per piantare, con vn poco di radice.
Si hà qualche male, dagli sù le radice orina d'huomo, o ceneri di forno.
La Damaschina, parmi Signora sopra tutte, cotta, cruda, verde, e secca, a sani è sana, & all'amalati, la Catalana, Mirabolana, e Pernigona, sia nel tuo giardino, si fan seccare tutte per far buone minestre brusche, pieni d'Oche, e rosti negati, e cō q̄ste molte uolte si risparmia il vino, mangiando quattro prugne.

Del persico.

SOn varie sorti, con colori, e sapori diuersi facili al nascere, & hauerne abondanza: in villa, nel giardino, filagni, e vigne, perche sono molto gusteuoli, verdi, e secchi, e in confetto risparmiano assai vua; perche essendo lor maturi, entrādo nelle uiti, prima a persichi si corre, oltre che quei che cascano son portione delli animali, a cui gustano, questo albero presto viene, e presto và, per far lui tanti frutti, tosto s'inuecchia, & anco per essere forestieri.
Persiano ben auezzo a quell'aria si temperata d'Oriēte, però quì teme freddo, nebbia, e strani venti, si che facilmente perde i fiori, e conseguentemente i frutti.

In ogni loco alligna, massime in aria calda, e terreno arenoso, humido, & anco leggieri.

Siano dunque in siti ameni, da venti non battuti, con le barbe, a Primauera.

L'ossa loro rompele un poco, poi piantale al fine di Febraro, ma se non son rotte, alle volte stan due anni poter uscire dalla terra, tiengli netti dal piede, & anco l'asta, poi anco al principio di Marzo fanne un viuaro in una poccia, piantata spesso, e solum il seme, senza la guscia, così verrà presto, e fra due anni riportali, doue staran meglio.

E fa che'l seme sia di bella sorte.

Nota che ogni seme grosso, come noce, mandola, pesco, e simili, si piantano con la punta in giù, l'aguzzo è quello, che fa la radice a Primauera s'inestano sù i pomi cotogni, e sù i pomi, & anco sù le prugne, mandorli moniache, percocchi, e simili altri, c'han l'ossa.

E se vuoi che'l pesco non habbi osso, inestalo su'l Salice di Febraro, si potano, e s'hà formiche al piede, mettegli ceneri.

Se fa frutti rognosi, fagli tre tagli nel trōco pe'l lungo.

Sono ottimi per seccarli, ma bisogna pelarli prima, il che sono molto meglio.

Si mangiano auanti pasto, quando son freschi, poi si gli beue sopra, o fassene zuppa, ma quel vino non si beue. Dopo pasto nuociono assai, ma inanti aguzzano l'appetito, fanno orinare, aiutano la digestione, leuano il dolore della bocca, e dello stomaco.

Dopò pasto i secchi, o in confetto, sono buoni, il suo odore, conforta molto il cuore, il suco delle sue foglie, ammazza i vermi, i suoi fiori mangiati così col pane in insalatta fanno molto purgare il corpo, ripieno d'escrementi.

DE' FICHI.

Così si nomina dalla sua fecondità, & abondanza de suoi tanti frutti. Prima quest'albero ti fa fioroni opportuni, non tutti ad vna volta, ma in più volte ti fa le tue prouisioni, e di giorno, in giorno, si che mattina, e sera hai in tauola fioroni, e fichi, oh benedetta pianta, oh vtilissimo frutto: che mangiandolo non ci vuole quì nè olio, nè sale, nè altro condimento, mãgiando sino al piccolo, & anco la scorza, con tanta dolcezza, con ingordigia, da alcuni, appresso, tanto gusto si prende.

Vuole aria calda, o almeno temperata. Se il terreno sarà leggieri, fruttarà poco: perche vuol terreno buono, alquanto humido, non troppo però, perche i suoi abbondanti rami verran tanto teneri, che il freddo gli portarà via.

In terreni freddi, piantali verso l'oriente, o mezo dì. In ogni terreno viene, in petrosi è saporito, ma nelle acquosi non tanto.

Gli piace il lettame, massime a quei che fan fioroni, si che vengono più tempestiui.

Da Primauera, piantansi quei rametti nouelli, lunghi doi palmi, tolti da rami nouelli verso mezo giorno,

doue

doue fa più freddo, piantaui più tardi.

Quelle piante che han pochi nodi non vaglion molto per piantare.

Seme di fico vien, ma tardissimo, poi sono senza sapore. Si piantano fichi con piantoni grossi vn braccio col grosso in aguzzo in giù.

E se l'acuto sarà spaccato cō dentro vn sasso, si radicarà meglio, fagli la buca con la vanga, e resti quel piantone fuori della terra vn palmo, o manco, con di intorno sabbia, che lo cuopra, & impiastro di creta, sù'l capo d'esso piantone. Questo modo è fallace riesce meglio, de rametti, come hò detto.

Quelle piantarelle al piede del fico, son perfette per piantare la Primauera, più fossa vuole il fico piantato in costa che in piano, il rametto di fico piantato con la punta in giù, attacca, mà resta nano, chi taglia le cimette grandi delle piante, riescono più belle, e fan più frutti.

Nè il primo, nè il secondo anno si tagliano rami de nouelle piante.

Il fico inestato sù'l morone sarà primaticcio. Dal fico, gettato i fichini, ne rifarà dell'altri, così haurai fichi tardi.

Meglio è hauer fichi, che per tempo maturino, acciò in caldo tempo possino seccare, prima, che venghino le acque, che gli leuano il lor sapore.

Quei nuoui rami dal piede, fan miglior fichi de vecchi. Meglio stà il fico largo, che alto.

Leuansi i rami secchi formicosi, e verminosi. Se la pian

ta vecchia non ti serue, tagliela, e lascia venir sù quei rami da terra, che tosto l'haurai rinouata, dandogli lettame auanti l'inuerno.

Sarà bene dar lettame al fico, ma sia d'inuerno. La maggior infirmità del fico è la formica, che si medica con calcinaccio, o orina vecchia d'huomo, o calcina, e spaccare la radice, con dentro vn chignuolo. Di Aprile s'inesta, ò a coronetta o spaccato, quando è giouane. S'inestano su i salci, pomi, pomi cotogni, o peri. Inestata la rutta su'l fico, viene mirabile.

Fra fichi secci i bianchi son migliori, gode quando di Autunno è lettamato di sterco d'vccello. Seccansi al sole, e nel forno. vua, popponi, e fichi, son Re de frutti, habbi fichi in villa, che companatico non ti puo mancare, verdi, e secchi. Se fioroni cascano, netta la radice della pianta, e gettagli sù morchea, e cessaran di cadere.

Del nespolo.

VEramente il Nespolo è frutto degno di esser piãtato in villa: posciache ad ogni terreno egli s'accommoda, stà bene nelle siepi, perche le fa buone, e fruttuose, con cotogni, e bianchi spini, ma non stà bene di lungo le strade, oue son troppo insidiati, son buoni al suo tempo: ma sono migliori nell'aceto.

Alcuni son domestici, altri saluatici: quelli son migliori di questi.

Di Marzo o di Nouembre si piantano, anco il seme, ma tardi arriua. Inestasi su'l saluatico, pero, pomo,

spino

ſpino bianco: ma ſu'l cotogno vedrai coſe belle. il rametto, con chi ſi vuol ineſtare, piglialo a mezo l'albero verſo il Sole, non a cima, ma ſano, bello, freſco e di bel neſpolo.

Ama d'eſſer potato, e cauato d'intorno, s'allegra del letame.

Se vermi gli dan noia, mettigli orina d'huomo, & ſia freſca, con vn poco di calcina intorno al pedale, & ceneri.

Se caſcano, mettegli vn conio nella ſchiappa radice, e queſto faſſi ad ogn'albero fruttifero. Confortano lo ſtomaco, prouocano l'orine: ſon migliori auanti tauola, che dopò, matura tardi, e giù della pianta, nella paglia.

E ſe vuoi, che durino aſſai, mettegliele mal mature.

Del mandorlo, diſſe il toſco, o armandola dice il Lombardo.

L'Amandola (noce Greca) è frutto da eſſere molto amato come primo frutto a fiorire, o moſtrare ſuoi frutti, ſi buoni, ſaporiti, di buono nutrimento al corpo de ſani, & d'amalati, o dolci, o amari, che eglino ſi ſijno, reprime la febre, gioua allo ſtomaco indiſpoſto, s'oppone all'ebrietà, la ſua radice foglie, frutti, ſino alla ſua gomma, concorrono all'vſo medicinale, mangiaſi cruda, cotta, piſta, confetta in potioni, brodetti, ſaporetti, bianco mangiare, torte, Marzapani, &c.

Gioua alla ranella l'amaro impiaſtro, lieua il dolor di capo,

capo, mollifica il corpo, fa dormire, restagnando il sangue, gioua alle reni, all'infiammationi del polmone, al mal di pietra, all'humidità dello stomaco, & ad altri infiniti mali, gli apportano giouamẽto, ama questo albero campo duro, secco petroso, & aria caldissima, piantisi la piantarella, con le radicine, dico di Nouembre.

Non bisogna aspettare tempo nuouo; perche getta fiori troppo presto.

S'inserisce, e si pianta il frutto per seme stercorato, con sterco porcino, in terra arenosa, e culta, con nettezza trapitale di due anni, o di tre alcuni le traspiantano sino a due, e tre volte: il che io non soglio.

Vuole gran fosse per le sue gran radici. L'amandole dolci non lauorate, vengono amare, & l'amare culte in dolci, si conuertono.

Inestansi a cornetto, o a canello, o a scudetto: ma a cornetto mi piacciono, le grosse di ceppo.

L'amare vengono dolci, fattogli appresso al piede, un buco in sù, con la triuella, che arriui sino alla midolla, da cui ne vscirà quel humore suffluo, a luna crescente, poco inanzi, che l'albero sponti le gomme: ouero coprir le radici di sterco di porco, ma questo sia d'inuerno, pe'l gran brusciore di quel lettame, che allhora uien da quel freddo temperato, facendo questo più volte.

Se nõ frutta, d'inuerno scuoprile la radice, gettarà più tardi, & il freddo non le darà tanta noia, frutta questo albero, più vecchio, che giouane, potalo ogni

anno

anno al Febraro, dico al principio, ſu'l Mandorlo ſi ineſta ogni ſorte di prune, arbichochi, ghiãde, viſciole, e ceraſe. Se non ben cerato dal piede, dura poco. Son mature quando la corteccia ſi ſpicca da ſe, dall'oſſo. d'Agoſto ſe non ſi ſpiccaſſe bene, mettila nella paglia aßai tempo ſi conſeruano nell'oſſo. Quanto ſon più freſche, ſono migliori, ma vecchie, han dell'acetoſo, vero è che meſſe nell'acqua freſca, riuengono migliori, ingraßano, auanti tauola ſi mangiano, mangiando le verdi con la corteccia, fan dolere il capo, l'amare mettono appetito.

Stan bene in villa, doue ſono le api, de cui fiori fanno ottimo mele. Non mancar dunque metterne nella tua villa, come amabili frutti degni d'eſſer amati.

De funghi varij.

IL Fongo è frutto molto piaceuole al guſto noſtro, mà porta ſeco molte volte pericolo, e danno, dico ſino della propria vita: perciò chiamaſi fongo, fuggilo, famus, ombra di morte, fongo, finge darti la uita, mentre lo mangi ſi ben condito, poi ti dà morte. Perciò diſſe Plinio, fongo d'albero, morbo, paſtura mortifera.

Et è tanta parentella frà il fongo, e veneno, che ſe il fongo naſce appreſſo a ferro, o ruggine di farro, o a panno marcio, o ſe ſubito nato, vien tocco dal ſol fiato del ſerpe, ſubito tutto ſi conuerte in mortifero toſſico.

Fongo è nome generico, che ſotto di ſe contiene varie

ſpecie de fonghi, fra quali i migliori quì da noi in Lombardia ſono queſti.

Il fongo Boletto roßo, e che tira al giallo, e primo frà tutti, ve ne è anco de boleti bianchi boniſſimi, freſchi, e ſalati, ſe ſon ben ſalati, conſeruati, e conci, durano ſino a tre anni.

Il ſoletto è, quel nero di fuori, e biãco dentro, ſia freſco per ſalare, e non uecchio; perche ſarà pieno di bachi, e dura non molto, però ſala di quei rotondetti come oui, ſon più ſani, ottima prouiſione per la villa & anco per Città.

Il prugnuolo è bianco, e piccino, naſce più toſto in monte, e colle, che in piano nelle ſiepi di ſpini, più che altroue.

Il prataruolo, ne prati egli naſce, & in luochi gerbidi, q̃ſto fuori è bianco, e dentro, roſſo, quando che è picciolo, ma eſſendo vecchietto vien nero, & brutto.

Il fongo tron, bianco, & il nero, naſcono ne boſchi de caſtagne, ſodo è buono.

Il fongo ditolino, naſce in mazzi, ne boſchi da caſtagne e rouere, è buono.

Il fongo d'albera, o di ſalice, detto ſaleſarolo, è quello che sù ciocchi naſce, è paſto triſto, per contadini, che han il dente mordente.

Il pertuſarolo è perfetto. Il fongo, che naſce ſu'l ſalice che pare ſponga, freſco è buono.

Il Boleto il ſoletto, & il trono, ſon i primi fra tutti, per ſalare.

Quando i fonghi ſon buoni, e ſani, han la coronetta in-

torno

torno alla gamba, sotto il capelletto.

Come si salino, e condischino ogni vno hormai parmi che lo sappi. Ma siano prima ben netti, pelati, lauati, poi cotti vn poco, poi ben sciutti, freddi, in tempo freschi si salino, d'inuerno stiano in luoco asciutto, e sano, di estate stiano al fresco, acciò non mofischino e sempre sia la salamora che nuota di sopra via.

Cosi haurai ottima prouisione dal lescio, e rosto per far star consolata la brigata non solo la Quaresima, ma anco fra l'anno.

Delle nizzuole.

ALcune son domestiche, altre saluatiche, quelle son buone, e queste nascono nelle siepi, e boschi, son piccine, son però saporite, vengono quasi in ogni aria, amano luoco magro, freddo, humido, & sabbioso, si seminano in terra alta, con quattro dita di terra, ma meglio riescono piantate con radice, tolte dal piede della Nizzuola. In luochi caldi, piantale d'Ottobre, o di Nouembre, ma in freddi, al fin di Febraro.

Son migliori ne colli, che ne piani, e fruttano più. Il suo piantone fa meglio de tutti, piantando il frutto stia a molle 4. giorni, e che quel terreno sia molle, acciò che le formiche non gli diano danno.

Sian lontane l'vna dall'altra, da 5. passi.

S'inestano, a scudetto, coronetta, o canello, ma tiensi basso.

Il persico, o percocchi inestati sù la nizzuola, raddoppiano de frutti.

Quanto

Quanto più sarà netto dal piede, tanto più fruttarà.
Dura assai quest'albero, e frutta assai, perciò piantane nella tua villa, perche son migliori delle noci, dura però a digerire.
Meglio sono le nuove delle vecchie, colgansi asciutte, son dure di digestione, ma in villa fresche, paiono saporite più che alla Città.
I rami, e pedali suoi da stanga, fan ottimi manichi per ressegoni, da arco, e cerchi da botte, mi piacciono appresso di casa, per commodità del frutto, & anco perche sotto l'ombra loro i polli, galline, & oche, con cani, vitelli, di estate vi si trattengono sicuri, da volatile, e volpe, & i cani più godono dell'istessa ombra assai curãdo la lor presenza, tutto'l loro pollami, e cortile.
Giouagli, ogni anno zappargli del piede, a Primauera leuãdogli dal piede quei cespugli per piãtarle altroue, non restandoui se non tre, o quattro ramoni, o pedali per pianta, ben netta, in sù da 4. braccia, e non curandole a questo modo, riuolgeranno tutto il lor nutrimento in legna, frondi, e senza frutto.
Son queste piante contro animali velenosi, e percosso vn biscio con legno di quest'albero, presto muore.
Si hai pensier star sane, non mangiare troppo nizzuole; perche nuotano nello stomaco, sopra del cibo, con dolore di capo.

Delle cirege.

SIno fanciulli, conoscono questo frutto, che fu da Ponto d'Asia, da Lucullo a Roma portato: che fu

gratissimo al terreno d'Italia, che l'ha non solo conservato, ma accresciuto, sì che ogni piano, colle, & montagna ripidissima ne gode, con marene, graffioni, &c. con sapori dolci, bruschi, mezani, e molto varij, grati, e sani, poi di ogni colore, domestiche, e saluatiche, cō curto, mezano, e longo il loro picollo, buone, verdi, secche, passe, e vuoi dire vizze: per confetti, intingoli, brodetti, pieni di oche capretti, &c. ma per amalati non sono rare cose? si certo, leuandogli quella si arida sete, con virtù sanatiua.

Chi dà lettame a cirege, tralignano. Nel modo, che si piantano, peri, e pomi, così si piantano i ciregi ancora.

S'inestano tutte l'una sopra l'altra. Si piantano de suoi barbati, e de piantoni ancora, e l'ossa loro si seminano in terre leggieri, d'inuerno si piantano.

S'inestano ancora, in albero di corteccia dura, come prune, castagne, lauro, cornali, a coronetta, vengono belle, a tagliuolo, o a scudetto: mà nel lauro tengono quell'odore si buono, poi amarette.

Vuole aria fredda, terreno humido, e leggieri, in terreni temperati, vengono mediocremente, ma ne caldi malamente.

In luochi acquosi, suoi frutti restano dissipidi, sotto de monti vengono.

E volendo cirege senz'ossa, (oh cuccagna) taglia al trauerso la pianta, sopra terra vn palmo, poi spaccala fino alla radice poi lieua la midolla, ben netta fino alla radice, subito lega quelle due parti insieme,

con

con creta impiastra dalle parti, cuopre con paglie, per vẽti, o sole, sia là verso mezo Febraro, poco più, il primo anno si saldarà, poi frà doi anni sopra questa pianta, inestagli rame di graffione, o cirase belle, quali verranno senz'osso.

Fanne pruoua, e non te ne burlare. Io non l'hò mai fatto, ma l'hò ben letto in Autori graui, & antichi Greci, e forsi che là nel lor clima, questo gli riesce.

Fresca, morbida il corpo: secca l'indurisce.

Mangiandole con l'osso, (oh ingordo) generano flusso di corpo.

E l'ombra sua, è molto cattiua, mangiandone assai generano mali humori, e vermi nel corpo.

Frutta più inestato, che piantato; viua calce al piede, fa fruttar bene, o spaccargli la radice, per due, esce l'humore superfluo, così si purga la pianta, & poi meglio germina, e frutta.

Del gornale.

Q Vesto è vn picciolo arbuscello boscarezzo, tiensi per frutto saluatico, domesticasi però in vn certo modo per uia di buono terreno: ad ogni aria si confa, & in ogni terreno: massime nella grossa, humida, fredda, e montuosa terra.

Si semina de suoi nocciuoli, e suoi getti piantansi di Febraro, e Marzo.

S'inesta all'aperta, in se medesimo, su'l spino, su'l cotogno, sù peri, vangasi, & adacquasi chi può, con letame misto con ceneri quando è nero è maturo,

non è da vsar molto, ma constringe il vomito, & gioua al flusso, prima che sian maturi, pisti, e fattone fuggacine secche, poi messe in vino, in brisciole fa ottimo aceto, col suo duro legno, fansi denti per molini, manichi da martello, e verche da battere la lana.

Piantane per le siepi, fan bella vista, e fiori temporiti, per l'api.

Della Vissola.

F*Rà la Cirasa, e Marena, questo è vn frutto mezano, frutto quasi di non molto che è comparso al mondo, contentasi di ogn'aria, di terreno leggieri, asciutto, & arenoso, di grasso ancora, ma resta in questo terreno vn poco più agro, attacca volontieri, e moltiplica molto.*

noba

Si piantano de loro ossa, e de rami, ma meglio con barbati. Dicono però che le nate dall'ossa, son migliori dell'altre.

S'inestano sopra le ciregie, ma meglio sopra le brusche marene o domestiche.

Quanto più son mature, son migliori: L'opposito auiene delle cirege. Si mangiano la mattina auanti pasto, perche risuegliano l'appetito. Fra loro, le manco agre, sono le migliori.

Si rinfrescano prima nell'acqua fresca: così spengono più la sete, & il caldo, Passe, e secche al sole, seruono molto per amalati, e per sani, questa pianta stà bene per le vigne, giardino, & horto.

Godesi

Godesi quando è lauorata, e monda dal piede, van pintate spesse, è frutto molto sano, oltre il suo sapore; si che a me pare, che mille piante di vissole non bastarebbono per vna sol casa, e che vna sol pianta di ciregia sia troppo per vna Città, essendo ella si cattiua, e dannosa massime a stomachi nobili.

Del giugiulo, o zizolo.

IL Giugiuolo è pianta più tosto da montagna, che da piano, piglia per tutto, ma più tosto nel magro, di monte, che nel grasso nostrano. Si pianta barbato, di piantone, di ramo, e di suo seme, poi fatto grossetto, si trapianta. S'inesta a scudetto, coronetta canello, di Aprile, o Maggio; su'l pruno bianco.

Fatti rossi, si colgono in mazzo, con sue foglie, attaccato al solaro, dilettano al gusto, durano poco, col suo bel legno si fan le cetre, & altri bei stromenti.

Mettene in tua villa, perche come ogni frutto fa siepe, cosi ogni frutto partorisce vtile, & abondanza: essendo la varietà de frutti ornamento di uilla.

Del morone, o gelso; e de i bigatti.

IL Morone è detto cosi in volgare, mà in Latino, Morus, in Spagnuolo Moral, & in Greco morea forsi perche alcuni de suoi frutti son mori, ouero a mora, e dalla sua tardanza, fiorendo egli tardi, dopò l'altri alberi: perciò è detta Arbor prudentissima, non patendo il freddo, come quei che spontano per tempo. Poi esso spunta in vn colpo le sue desiderate foglie, da bigatti.

Alcuni sono bianchi moscatelli, altri non moscatelli. Il moscatello bianco hà foglia più minuta, e bistagliata, meglio del moron moscatello, e questo matura più tardi del non moscatello, mà fa prima la foglia. Il non moscatello bianco, fa più foglia, ma non cosi buona, come quel moscatello.

Ama ogni sorte di morone, luoco caldo, terreno dolce, e sabionetto, non troppo humido, e buon'aria spatiosa, s'inesta su'l fico, fra la corteccia però.

Il moron nero, fa foglia buona per bigatti, quando che van a lauoro, e fan buona seta, questo fa anco frutti buoni da mangiare, e rinfrescano assai, messi prima in molle nell'acqua fresca, con vn poco di zuccaro.

A Primauera si seminano, di quelli colti quādo cascano maturi, e si fan seccare, o si lauano nell'acqua, e si caua quel seme, qual seccato, si cōserua fino a Primauera, e si seminano, poi di tre anni si piātano, con belle, e buone buche, col suo palo per sostegno, e d'intorno spini, che lo diffendino dalle bestie, tagliato prima uia i rami lunghi, acciò le bestie gli diano mē noia, ne venti, e cosi fan più bei getti, a primauera si zappan d'intorno al piede, massime i giouani.

Il morone non ha cattiu'ombra, si consa appresso la uite. S'auertisca quando si coglie la foglia, che non si rompino i suoi rami, e se ve ne fussero de rotti, al Marzo si rimondino, leuando quei seccami.

La pianta grossa come hò la coscia, ripiantata bene; facilmente prende, troncato però prima i suri rami, perche rimette poi più bei rami, & il vento non li

dà

dà tanto fastidio in farlo tentennare.

Il moron saluatico è quello, che prima fa le gatte poi la foglia qual'è cattiua per li bigatti, scaluando questo ogni 3. anni, fa assai legna per pali da vite. Escaluãdo il morone bianco, quando è giouane, vien più bello, e domestico.

Volendo assai piante, senza seminarle, abbassa vn bel morone, c'habbi assai rametti d'vn anno, sù la gabba, e su'l tronco, sotterralo nella terra, cõ pagliumi, e terra, e compartisce quei rametti, che tutti faran radice, e fra due anni haurai aßai piante, leuando uia d'anno, in anno quelle più grosse, e belle.

E perche de bigatti sino i contadini sanno come van maneggiati, però taccio.

Del sorbo.

Poco in piano questo frutto si vede, è amico de luochi freddi, & alpestri, piacegli però terreno buono. v'è'l maschio, e la femina.

Il maschio è lungo, & acuto, ma la femina è picciola, e rotonda.

Si semina di Febraro, e le semenze siano ben secche, in culto terreno commodo, quando è grossetta, si pianta al Marzo, s'inesta nel cotogno.

In arido tempo adacquisi. Se uermi gli danno noia, licua quei bachi, e dagli il fuoco iui vicino al tronco, con l'altri.

DELLI VLIVI, Oliue, & Olio.

L'Vliuo è la pianta: l'Oliua è il suo frutto, e l'Olio è il suco. Albero eccellentissimo, tanto, che senz'esso malamente il corpo nostro si mãterrebbe: si p lo mangiare, si anco per farne infinite medicine. Lo olio quanto è più fresco, tanto più al gusto diletta.

Sono di dieci sorti d'Oliue, le più grosse son meglio per mangiare, la pianta è di lunghissima uita, tanto che pare immortale.

Porta presto il suo gentilissimo frutto, e non essendo culto pure frutta.

Facendogli vn poco di carezze, tosto rende molto più frutto, di vecchio, vien giouane, d'infermo sano, di secco verde, di debole forte, e di sterile fruttifero.

Sì che arricchisce il contadino, & il suo padrone alla città, vendendo l'olio, e mantenendo grassa la cucina.

Oh infinita bontà di Dio, che ci hà dato si nobil pianta: e quanto una cosa è migliore per nostro seruitio, tanto più ce ne dà in gran copia, più che delle nociue, e non vtili.

Dà più Galline, che Aquile, più Pernici, che Sparuieri, più Pecore, che Lup.

Et abenche la pecora non faccia, se non vno; o due Agnelli l'anno, & la lupa ne fa sei, e sette: nondimeno tosto lieua i lupi, e son più pecore, & agnelli.

E questo per maggiormente dimostrarci la sua infinita

za bontà, e singolarmente sino in tant'alberi d'Vliui, per mantenerci morbidi, grassi, sani, e ricchi.

Perciò ogn'vno dourebbe far proua se nella sua villa, (massime all'alta) produce Vliui, fanne pruoua, po co costa.

Lieuati questo capriccio, e non star più in forsi. Mettene giù due piante, lunghe tre braccia, grosso come hai il braccio, siano fresche, informati da montanari, come le piantano, oltre la lettione del libro.

S'attaccano, beato, a te, che metterai in casa tua l'abon danza di grassina, e de danari.

Adempisse questa uolontà del Serenissimo Pietro Luigi Farnesio, nostro Duca, che certo ne restarai molto sodisfatto.

Tu non puoi hauer miglior prouisione in tua casa dell'Olio, che si mantiene sempre, e non si guasta, come vino, grano, &c.

Anzi quanto è più vecchio, più opera, e se quest'anno non vale, lasciandolo non verrà meno, può aspettare il suo tempo.

Piantane dunque in loco arioso, e temperato, patisce più tosto caldo, che freddo.

Se'l luoco è troppo caldo, mettilo a tramõtana: s'è troppo freddo, a mezo giorno.

Sia luoco pendio, perche l'vliuo tira a se l'humore, in luochi tropp'alti, o troppo bassi, non fan troppo bene, non vuole sabbione, ma più tosto cretoso, verrà anco in piano, ma non molto fruttarà, i Coccoloni vengono in piano grasso, e caldo.

La

La calce và; al piè dell'vliuo, pur che non sia viua, ma mortificata.

Le sue buche per piantare, siano come quelle delle viti, per più giorni già fatte, e purgate, ci vuole lettame con ceneri misto, o calcinaccio, terra per coprire. Granate fra, vliui, molto si compiacciono. La uite sotto l'vliuo, vien molto offesa. Bue, o Capra non treschino dou'è vliui, che col sol fiato gli faran diuenire sterili.

Pianta l'uliua con sua propria semenza, di bella sorte, & ogliose, sana, matura, e ben secca, spolpandola, bē netta in coltura buona, sotterrato l'osso in giù quasi vn palmo, a primauera: crescēdo il caldo, adacquale almeno vna volta la settimana, o più bisognando sian tenute nette, zappate, e ben coltiuate. Stiano lì, sino a cinque anni in circa, ma prima, siano inestate con bei nesti: dopò vn'anno, o due, leuale, & mettile, doue a te parrà, che stian meglio, ma in luoco, (come t'hò detto) aprico.

Innestasi bassa vn palmo sopra terra: perche poi ripiātandolo si coprirà tutto dall'inesto in giù, in larga buca, fatta sei mesi inanti, con lettame, accōmodandoui bene la terra intorno alle radici: Auuertendoti in questo, che l'oliuo prende facilmente per tutto.

La pianta barbata, mettila giù verso Nouembre, o à Primauera, quei germogli al piede son buoni da leuar via, e piātarli altroue, sino che son grossi, come'l braccio, poi s'inestano, e quāto son più grossetti quei barbatelli, tanto più sono al preposito,

Et abenche diano vn poco di noia alla pianta großa: dall'altro canto, giouano, dando piante nouelle: & mancando la pianta grossa, è bene lasciarne sempre vna, che sarebbe in suo luoco, e piantando quel barbato, monda bene le radici, che non sian troppo, poi dirama la piantina, lasciandole alla cima se non due o tre rametti, de più belli.

Altra maniera di piantar vliui.

PIantansi l'vliuo in quest'altra maniera, ch'è vn piãtone, ramo d'Vliuo großo di braccio, e più scarpato, e diramato dal tronco, bello, netto, e sano, ma scarpando, restagli vn poco del vecchio, attaccato: perche quel zocco, serue per radice, e la natura in vn'anno, cuopre quel guasto nel tronco.

Questo ramone longo due braccia mettilo giù nella bella asciutta foßa, prima impiastrato detto ramo sterco di bue, quella parte, che và nella terra. Sopra terra restane fuori da vn palmo, e quel capo di sopra tagliato coprilo di quel sterco per l'aria, sole, vento, o freddo, così prenderà facilmente, sia dico piantato fresco, e subito, che uien scarpato è che non habbi patito.

E se la pianta andasse in luoco aperto pericoloso per le bestie, il piantone dell'Vliuo, vuol alto, con vn palo appoggio, per diffesa dell'Vliuo.

E se piantassi vn'Vliuetto de giouani barbati, sian belli, senza nodi, diritti, sani, tolti in terreno humido, e d'aria buona, dopò 3. anni, lieuagli quei cespugli etti

dal

dal piede, che gli sono come tegna, e se gli darai vn taglio nella radice sotto terra, per lungo, gli sarà come vna medicina, che le farà purgare, & in vn'anno faran per quattro.

Auertisci quanto più il terreno è duro, fa più larga la fossa, e dou'è terra creta, buona da far vasi, non vi mettere Vliui, & in quella fossa metteui, oltre il lettame, pagliami, e qualche sassa, per cui si ficcano le radici, & terreno stà sospeso.

Se le piantarelle non buttassero bene, scalzale, e sù la radice metteui lettame con ceneri, e pe'l gran caldo vogliono acqua la sera.

Chi non hà piantoni, faccia il semenzaro, o viuaro, o pianta radice d'Vliuastri, che in monti si ritrouano e per boschi, e quelli poi andaran inestati al tempo debito, onde alle volte da vna sol radice, ne nasceranno molte piante, quali non si tocchino con ferro sino a tre, o quattro anni: in tanto si ponno però leuare quei ramelli deboli poi il quinto, o sesto anno potrai trasportare le piante, e che sempre habbino vn paletto per appoggio.

Ogni sorte di pianta deuesi ripiantare a quell'aria, che era prima, facendogli vn segno col coltello verbigratia prima che caui la pianta fagli vn segno verso mattina, e ripiantandola, fa che quel segno resti ver mattina, così non temerà tanto la pianta.

Nel gran caldo, & freddo, non si zappano, nè viti, nè uliui, ogni tre anni bisogna lettamar l'uliuo; Perche si dice. Chi ara l'oliueto, addimanda il frutto; chi

chi lo lettama, l'ottiene: e chi lo pota lo cõstringe a fruttare, bisogna ben nettarlo di rami, ma d'inutili, e con molto giudicio, e rare volte, leuando solum certe superfluità.

Pianta basso, crescendo l'vliuo, cresceli tu adosso terreno zappato gentilmente, & a tempo d'intorno, non gli calpestare, acciò l'humore possi scẽdere giù alla sitibonda radice, si deue adacquare, ma non è miglior acqua di quella che scende giù dal cielo, sù la pianta se l'albero non frutto, ficcagli vn chignolo nella radice, o fagli vn buco da basso sino alla midolla, d'onde n'vscirà l'infermità, metteui poi dentro morchia, o orina d'huomo, la orina stantiua al piede gli gioua.

Sia la gabba dell'Oliuo tant'alta, che'l bue, o qualche cornuta pecora di piante rouinatrice, non gli arriuino, sia la gaba bella, pari de rami, rotonda, non tant'alta de rami, & adobbata, di Marzo si potino quei più lunghi, e sproportionati rami, prima, che spuntino, per bel tempo, con ferri ben acuti. Leuando quei secchi rami, e quei sgarbati, e vecchietti inutili: Perche l'vliuo lauora nel nuouo, non nel vecchio, e non hauendo bisogno di piante nouelle, sbarba bene d'intorno al piede.

L'acqua di fiume è per adacquare meglio di quella di fonte, o pozzo, piantale da largo l'un dall'altro, per hauer più aria.

Vedi come stan quelle del tuo vicino, da cui deui imparare.

S'inesta

S'inesta l'vliuo a coronetta, scudetto, o canello, nel crescere di luna, d'Aprile, o Maggio, o al S. Giouanni, in rami nuoui.

Su'l sambuco s'inesta molto bene, ma basso, basso, per meglio poter coprire il luoco dell'inesto; e che ramet ti siano giouani tolti al mezo dell'albero, verso nona, o mezo giorno, sia in ramo vecchio, o sia gemma, o scudetto nuouo.

Il sambuco campa più dell'oliua, e più campa l'oliuo su'l sambuco, che sù l'vliuo.

Dicono i peritissimi, che l'uliuo si può anco iestare sù la Rouere, et anco su'l salice, e nõ haurà l'oliua d'ossa.

Oue l'vliui s'adacquano, fan più olio, non cascano tante oliue: ma l'olio non è si perfetto, come quello, che nasce in secco terreno.

Quando l'oliua comincia a diuentar nera, è tempo de corla, e farne buon'olio.

Tutta nera da più olio, e men nera, lo dà più delicato. Quanto è più matura, dà oglio più grosso, e di peggior sapore.

E questo è chiaro, e manifesto, dico quasi a tutti, massime a pratici contadini.

E se l'anno è piouiticcio si guasta, si perde molto oglio o fa troppo morchia.

Si che la bontà, e qualità supplisce alla quantità.

Quel troppo maturo, fa abbrusciare la gola, ma questo l'adesca, & alletta; perciò meglio sarà corre l'oliue vn poco più per tempo, che tardi, massime in tempo pioggioso, non si sbattino, come le noci, ma con mani,

ni, e lunghe scale si colghino.

Ordinarono i Romani con gran pene, che mai si sbattessero, nè crollassero l'Oliue, pe'l gran danno, rompendo i nouelli rami, che portano i frutti, e non fan tant'oglio l'anno seguente.

Ecco l'Vliui nani, più fruttuano: perche son commodi, per torne il frutto senza sbatterle, quelle, che son sù l'alte cime, scuotonsi con bacchette sottili, e gentilmente, ma a pelo sempre, e non contra pelo.

Cogliendole fra bel tempo sereno, senza nebbia, prina, ghiaccio, nè neue; perche troppo danno n'haurebbe l'oglio.

Chi coglie l'oliue, sia leggiadro, non rompa rami, hebbi vn scossale, & in grembo vi riponga l'oliue, e sia di cuoio, che tenghi l'oglio, e che manco l'oliue non si fiacchino, habbia l'oncino per tirare a se qualche ramo con destrezza, e giudicio, ogni sciocco, non è atto a corre l'oliue.

Alcuni lasciano cader da se l'oliue, ma errano, pche ql l'oglio è cattiuo, forte, brutto, e sà di terra, oltre che s'indebolisce assai l'albero, per l'anno seguente.

L'Oliue cascate, lauale, asciugale al sole, mettile poi in monte, il luoco ben matonato, che la morchia non vadi a male.

Auisandoti, che l'oliua non può mai maturar bene sù l'albero: però s'amucchiano, oue perfettamente maturano.

Per mangiare s'acconciano in più modi, come ogn'vn sà, però di ciò non dirò altro.

DEL-

DELLI INSTRVMENTI dell'ineſtatore, per inſerire.

Giunto l'opportuno tempo di Primauera, e tanto bramato, habbi in ordine le tue apparecchiate, traſcielte piantarelle, per la tua villa, horto, o giardino, con neceſſarij inſtrumenti per ineſtare, che ſono, la ſporta, con dentro vn coltellaccio tagliente, per ſpaccare le piante piccine, e groſſe, poi vn'altro coltellino, che rada, per minuti ineſti, poi vna tagliẽte, & acuta ſeghettina, lunga doi palmi, con il manico da vna ſol parte, dico ben limata, poi vn ferro lungo vn palmo, poco più groſſo d'vn dito, e da capi ſia piegato tre dita, in modo di tagliente ſcarpelo da legname, che ſerue per tener aperta la ſpaccatura poco, o molto, poi ci vuole vn gentile conio, di legno forte, ben liſcio, per appartare, la corteccia del tronco quando s'ineſta a coronetta. I rametti nuoui, la buona terra creta, o cera per turare le fiſſure delle piante, triuella, ſtraccie, ſalci domeſtichi, lunghi, aſottili, Coſi pronti queſt'inſtrumenti facilmente da te potrai commodamente ineſtare ad opportuni tempi, e ſtagioni.

Dell'ineſtare.

Queſt'arte dell'inſerire, è la più bella coſa del mondo, e più bel trattenimento, c'habbi la villa: conſiderando, tante rare metamorfoſi, o traſmutationi, dico reali, & eſiſtenti, non fitte, nè apparenti:

venti: nè vedendo hoggi quest'albero sterile, domani secondo, hoggi saluatico, domani domestico: hoggi vn pero, pasto d'animali, domani poi pasto da principe, con quest'arte, ritrouando ogni giorno nuouo frutto, non mai più veduto nè inteso nuouamente comparso al mondo, che a guisa di due animali di specie diuerse, generano vna terza specie.

O singolar maniera, arte dignissima, che pare sino, che con l'istessa natura voglia contendere, & agguagliarsi, & auanzare, con mutar tempo, gusto, moltiplicar specie, si che vn medesimo tronco in se stesso, resti marauigliato, veddo ne suoi rami diuerse sorti di frutti, mai più veduti; frutti contro natura de sue radici, come sarebbe vna volpe, che partorisse galline: o vna lupa, che partorisse pecore.

O arte dignissima, celebre, & illustre, da tanti Prencipi, Duchi; Re, e Papi, essercitata, & apprezzata.

Horsù nota bene, che l'inestare, in varij modi. Sù il pomo cotogno s'inesta ogni sorte di frutti. Ma il uero inestare, e questo, che meglio prenderà, crescerà, e più durarà, in specie simile, cioè temporito, con temporito, tardiuo con tardiuo. Di pero con pero, pomo con pomo, pruno, con pruno, castagne, con castagne, ciregie, con ciregie. Forte, con forte, & albero, che campa assai, con altro albero di lunga vita, questo dico è il germano inestare.

Ma l'altro modo, cioè d'una specie in l'altra, qualch'vna attacca, ma pe'l più restano fallaci. Dicoti di più che l'inesto per luna nuoua, meglio s'appiglia, e per

luna vecchia fa più frutti. A Primauera è tempo più certo, o migliore al S. Giouanni per canello, scudetto, coronetta. L'Autunno, non è buon'inestare: perche la radice tira l'humore a se: ma la Primauera l'estende a suoi rami.

Quāto più al basso inestarai, meglio sarà. Passato mezo giorno inesta, nō sia vento, prine, neue, nè ghiaccio, nè gran sole. Subito fatto l'inesto, cuoprilo, con qualche fronde, o foglia. L'acqua è capital nemico dell'inesti, inestare sù pianta saluatica, e più dureuole; ma sopra domestica, è più saporito.

Ramicelli buoni per inestare.

Volendo inestar bene, dopò 'l Vespero, habbi preparato la tua sporta, con rametti nouelli, ma freschi, freschi, tolte da belle piante, dalla parte del Sole, mattina, o nona, non mai ver sera. Siano cō occhi spessi, & vigorosi, di quell'istesso anno nati. Se vengono di lontano, siano in herbe fresche, o pezza bagnata.

Siano in amore. Sopra di chi inesti, sia giouane, sano, tondo, netto, non torto, senza nodo, e di bel colore; acciò meglio, e più tosto s'appiglino.

Auertissi segnar quel rametto a che parte era, così a quella mettilo, hauendolo segnato già così cō l'aria sua solita, farà molto meglio, che i tagli dal rametto siano freschi, e quanto più la pianta sarà grossa, o vecchia, tanto più fermo sia il rametto, Sia però di un'anno, e non di più; perche non allignarebbe. Son

in perfettione i rametti quando incominciano ad apparere i bottoni, vn poco pregni.

Volendo conseruare rametti da lungi portati, piantagli nel fango d'vn fiumicello corrente.

Meglio è ineſtare sù albero domeſtico, che sù ſaluatico ma ſul ſaluatico la pianta dura molto più, e meglio è in fruttiferi, che in ſterili.

Perche quanto è meglio, il fondamento meglio rieſce l'edificio, pruoua coſe aſſai; perche fallando s'impara, impara là ne' boſchi, poi ineſtarai in villa; come quello, ch'impara di ſcrima, in luoco di naſcoſto, poi combatte in publico, coſi là, oue aſſai piante, impara, oue farai qualche ſeruitio a paſtori, paſſaggieri e cacciatori, poi ritirati ad ineſtare uella tua villa già fatto pratico, e prouido.

Diuerſi modi da ineſtare.

S'Ineſta a coronetta, sù l'alberi di groſſa corteccia, come fico, oliua, merangolo, noce, mandorlo, pero, pomo, o ſimili.

L'alberi di ſottil corteccia, non ſono atti a tal ineſto di coronetta, nè di canello, nè di ſcudetto.

Con la ſega, taglia l'albero al trauerſo, alto da 3. braccia, ſe non v'è pericolo di beſtie; fà poi ben liſcio quel taglio, col coltello, con gentilezza.

Lega d'intorno con ſalce, ò ſpago sù alto poi con vn cogno, o gentil ferrettino apparta la ſcorza del tronco in giù tre dita, poi metteui l'ineſto dentro, che ſia tagliato a lippa.

Alcuni tagliano il fuſcello ſe non dalla parte, che toc-

ca il tronco, e dall'altro poco, poi s'impiastra con creta, poi con paglia, o straccio si lega, ben coperto di terra, pe'l sole, o vento.

Si può far questo inesto anco fra due terre, quasi su la radice, se'l tronco e grosso, mettegli quattro fuscelle di varij frutti, vonno però esser lontano l'uno dall'altro quattro dita, così sia al Marzo; e all'Aprile, che il legno suda, questo modo fassi ne grossi trõchi, che si può far bella corona, e vi vogliono i tagliuoli vn poco fermetti, lunghi quattro dita di sopra dall'albero, con occhi assai.

Dell'inestare a canello.

QVesto parmi modo facilissimo: & osseruando però i debiti tempi, caldi, e freddi, se l'albero è ben sudato. Questo fassi al S. Giouãni, e sua ottaua, poco meno. Si fa così a Primauera, tronca quelle piantine di pruni massenghi, quali faran rametti nuoui sù quali al San Giouanni vi metterai sù il canello, come fan l'esperti, essendo giusto il rametto, & il canello, qual auertisci che non creppi, poi cuoprilo con quattro foglie, pe'l sole, o vento, poi cominciando spontare, leuali quelle foglie.

Dell'inestare a Fessolo.

SEgna a trauerso la pianta a Primauera, sia sana, & il taglio in bel luoco, sia ben polito quel taglio spaccalo da tre dita in giù, con tuoi ferri tien aperta la spaccatura, sino che dalle parti gli habbi misso i

due fuscelli, tagliati egualmente, & acuti, e di fuori via, siano eguali alla corteccia, che non si conosca la domestica dalla saluatica, che a pena si veda l'istesso taglio, stroppicciandoui sù creta, & il primo occhio del fuscello resti a pena di sopra del taglio, e di fuora via coprilo bene con creta, paglia o strac cio, con dentro vn poco di minuta terra, con vn palo appoggio.

Dell'inestare a scudetto.

SI farà questo modo se non in alberi di grossa scorza, come fichi, noci, mandorli, peri, pomi, &c. Se questo non coglie, non si guasta punto la pianta, ma se coglie, lieua la gabba dall'inesto sù. Fa dunque cosi: piglia vn'occhio di fico domestico, quando saran sudati, al Marzo, in corteccia larga d'vna parpagliuola, ma più lunghetta di sotto, sopra acuta, poi taglia vn taglio diritto, poco più longo del scudetto nell'albero saluatico, e spicca gentilmẽte quel la corteccia, e ficcagli dentro lo scudetto, tagliando di sopra a crozzola, che v'entrerà facilmente, ma che il taglio diritto su'l tronco saluatico, vadi sopra d'vn occhio, si che l'occhio dello scudetto, e l'occhio del tronco s'incontrino. nota

Cosi occhio con occhio, più facilmente s'appiglia; perche dall'occhio del tronco esce più sostanza, che dal l'altre parti d'esso tronco.

Dicono però alcuni, che pure lo scudetto attaccarebbe anco fuori dell'occhio del tronco, basta, che è più si-

curo mettere occhio con occhio.

Sia lo ſcudetto di ramo non vecchio, & almeno di due anni, facciſi ogni coſa preſto, e di freſco, acciò il vento, o ſole non lieua l'humore meſſi gli occhi da tre, o quattro ſubito legagli, ma non molto ſtretto, con corteccia di ſalice, ſopra l'isteſſo occhio, ſino a quattro giorni.

Dopò queſto ſcioglie, rilegando di ſopra, e di ſotto, con porui vn poco di creta ſempre, come conſeruatrice dell'humore, leuando poi ogni germoglio, che naſceſſe dal tronco in giù, ſaluo gli iſteſſi, quali lunghetti, che ſaranno, ſega via da lì in sù, tutta la gabba, coprendo quel taglio, con creta, o ſterco di bue, ma ſia quel taglio, come ad orecchia d'aſino, fatto non dalla parte di germogli nati, acciò l'acqua coli uia ſenza danno dell'ineſto.

In ramo nuouo, ineſta con nuouo, e lo ſcudetto, habbi nell'occhio il ſuo germe, che è l'anima ſua, perche quel gettino, ſe rimaneſſe nel tronco, lo ſcudetto nõ varrebbe nulla, quando lo ſcudetto è pertuſato, non è buono, ſpiccandolo dunque, fa che il germoglio reſti nello ſcudetto.

Siano dico da tre, ma l'vno non in mira dell'altro, nè da vn medeſimo lato.

Per lo primo anno non mouere quei legami, che ſon giù delli occhi.

L'altr'anno poi, leuagli all'Aprile, e taglierai vn poco a torno, a torno, di ſopra tre dita allo ſcudetto, il tronco al trauerſo.

L'al-

L'altr'anno poi, che il germoglio sarà bello, finirai tagliar uia quella gabbetta, restando il taglio ad orecchia d'asino, come già ti dissi, a quei germogli mettegli pontelli, per conseruargli da venti, &c.

Modo d'inestare a Flauto.

FOggia bella, e fertile è qsta, ma facile da esser offesa da più cose, però bisogna molto bene auertire. Sia d'Aprile, piglia un ramo di vn'anno, sano, di albero fruttifero, domestico, tolto verso il Sole, di occhi assai, aguzzalo a flauto, oue si mette la bocca per sonare, sia lungo quel taglio quattro dita, che habbi sù almeno due occhi netti, poi fa il simile, su'l ramo che vuoi inestare, di lunghezza, großezza, e taglio s'è possibile qualch'occhio s'incontrino le comissure si confacino, poi congiunti legagli, stringe le scorze, ma non toccar l'occhio, acciò che egli possa spontare e vedrai cose belle, ma queste cose imparale sotto'l camino, falle prima ne' boschi, poi metterai mani, all'alberi di tua villa.

Altri varij, gentili modi d'inestare.

IN vn tronco fagli vn buco, non in alto, con la triuella sino alla midolla di sù, in giù, & in quel ben netto buco, metteui vn fascello stretto, e ben proportionato, che fuori non restino se non da tre occhi, poi metteui creta al solito d'inesti. E sia detto inesto, verso il Sole, e lascia alla natura. Altro modo doi frutti diuersi son piantati vicini, vni-

sce vn ramo con l'altro, tagliente a lippa, o a flauto, legagli ben giusti insieme, ben impiastrati con creta, o sterco di bue, presi c'hauranno, l'anno seguente taglia il piede più debole, impiastrandolo sù, et quel frutto, che da quel remanente ne restarà haurà sapor misto, e forma.

Le pesche, e cirege non hauran osso, passando vna giouane pianta di pesco, o ciregia per mezo d'un piantone di salce, sciappato a basso, poi ben stretto, legato, e con creta ben serrato quel taglio poi fra vn'anno taglia la piantarella appresso alla corteccia del salice, e nel salice rimarrà il pesco, o ciregia, che in esso salice farà le radici, e fruttarà senz'osso, l'istesso di vissole, o marene proualo.

Altri fan un buco obliquo nel salice, e p dentro gli fan passare il ramo del pesco, & cresciuto fra vn'anno fa le barbe nel salice, le quali fatte, si taglia il pesco a costo alla corteccia del salce, cosi resta il pesco nel sol salice, da cui ha l'humore, e produce (dicono costoro) perche, o cirege senz'osso. Fà la pruoua ancor tù.

Nota ben questo, che nõ si deue mai inestare albero di grã corpo, sù albero debole, e di picciolo corpo, come di ciregia sù la vissola: ma più tosto p lo contrario.

Innesta il pesco su'l morone nero, o sù la vite, che verran due mesi prima del solito.

Per far venire vn frutto, che sarà mezo pesco, e meza noce, piglia vn ramo per vno, spaccagli, legagli ben stretti insieme, a Primauera, con creta, ma non coprir gli occhi legãdo, cosi attaccati faran frutto misto,

sto, bisogna che la noce, e pesco sian vicini.

[In]nesta pomi, ma non quell'anno, che non ne fanno, perche l'innesto sarà sterile, e poco frutturà, sopra spini, o sopra mori, & haurai frutti tutto estate.

[C]aua la midolla ad vn ciregio grosso come il dito, spaccato ben giù basso, poi legane quelle due parti insieme, e sarà cirege senz'osso.

[M]a prima fra vn par d'anni: bisogna ch'egli sia inestato in vn ramo sottile di ciregia, che non habbi fatto frutto.

Altro bel modo di nuouo frutto al mondo.

Di Febraro piglia due piantine, verbi gratia pruno, o moniaca, spaccale tutte due, e getta via la metade, lasciagli le radici, poi quelle due parti legale ben insieme, con creta, e piantale con la radice appresso l'vn'all'altro, e vedrai nuouo frutto al mondo.

L'istesso io ti dico d'ogn'altro frutto, come sarebbe persico, & arbicocco, o moniaca armandola, e persico, ciregia, & marena, o vissola, pomo, pero, &c.

Ma legando quei due rami insieme non toccar l'occhio e tronca la cima basta sia la pianta alta vn palmo da terra.

Le nespole, cirege, e pesche saran buone come speciarie, e dureranno assai, se saranno inestate su'l moron nero, ma prima sia bagnato l'inesto di buon cinammo, e canella.

Per far che le nespole non habbino osso, e siano dolci come mele: inestale sopra d'vna rouere, & inestandole, bagna il fuscello nel mele.

Se

Se vuoi hauere peri temporiti, due mesi più presto de gli altri, che durino sino ad vn'anno, inesta su'l pomo cotogno.

nota Più temporiti saranno, se l'inesti su'l moron bianco.

Se vuoi hauere noci senza guscio, piglia il suo garillo da se, senza guscio, inuolto nella bambagia, o foglie di viti, acciò non sia mangiato dalle formiche, & piantalo così.

L'istesso dico d'ogn'altro frutto c'hà guscio.

Se farai l'istesso sù vn coston di cauolo, starà verde tutto l'anno, prouale, e riderai.

Il ciregio inestato su'l lauro non fa vermi.

Getti, o rametti con frutti, o fiori, non vagliono per inestare.

Il ciregio matura presto, mettendoci calcina viua alle radici ouero adacquandolo spesso con acqua tepida.

Inestando vna vite nera, sù vn ciregio, la vite portarà vua al tempo delle cirege.

nota Se inestarai cedri sopra granati, o sopra moroni, il cedro rimarrà rosso.

L'inesto di frutto, che si fa sù l'olmo, o quercia, se produrrà frutto non valerà.

Secreto bellissimo.

FA lettere, o croce, o vn cuore, o altro segno sù l'Amandola, poi rimettila nel suo guscio, e piantala, che farà frutti, con sù quel medesimo segno, di dentro.

Far vn buco nel mezo della radice del pesco, o ficcarui

dentro

dentro vn cauicchio di salice, & vno di cornale, farà frutti senza osso, dicono.
S'indolciscono l'amandole amare, adacquandole d'acqua tepida, prima che fiorischino.
Se vuoi frutti muschiati, metti del musco ne rami canelli, e spaccatura dell'inesto.
Il guscio della noce sarà tenero, se metterai ceneri sù la sua radice.
Il pesco albero dura più inestato su'l pruno, che sul pesco, il pruno inestato su l'amandola, fa il suo frutto come l'amandola: & inestato su la noce e s'assomigliarà la sua scorza alla noce, ma di dentro sarà però pruno. Inestare qual si voglia sorte di frutto, sù'l fico s'hauranno frutti senza fiorire.
Se qualche albero non fruttarà, o farà assai foglie, & sterleggiarà, ficcagli vn cogno nella radice, d'inuerno, e quell'humore che si conuertiua in foglie, si conuertirà in frutto.
Haurai cirege, in molti alberi buone ad ogni Santi, se l'inestarai su mori neri, ouero sù i salici. nota
Se vuoi fichi bianchi da una parte, e neri dall'altra, lega strettamente doi rami spaccati de fichi diuersi, e piantali, che haurai frutto non più visto. nota
Inesta il pesco su'l cotogno, quello sarà pesco cotogno.
Il mandorlo inestato sul pesco, & al contrario fa hauer peschi, e mandorli, de' quali lor scorza, e nuccilo, saran buoni da mangiare.
L'orina d'huom, e feccia di vino vecchio, fa diuenire pomi dolci, datagli al piede.

Vo-

Volendo cirege grosse, rompegli i rami nel mese di Natale, essendo tempo asciutto, si può piantare ogni sorte d'albero c'hà radice.

I rametti di fichi, si piantano a Primauera.

Modo di piantar le viti.

PEr certo, che se'l legno della uite fosse atto a qualche fabrica, etiandio che vile, noi non haueremmo in tanta copia di vini, perciò la sua debolezza, rendeci noi forti, robusti arditi, & allegri.

Perche vinum lætificat cor hominis.

Questa vite vole aria temperata, più tosto calda, che fredda, e più tosto ariosa, che ombrosa. Vigna al nuuolo fa debol vino. Oue sono acque amare, o salse, iui non ci vogliono viti.

Il terreno, che pe'l gran caldo, fa grand'aperture, non è buono da uiti, perche il freddo, caldo, vento, e sole, gli penetra sino alle radice, e le secca. Doue son pietre assai, e grosse, in superficie: iui viti non ci uogliono, perche d'estate pigliano troppo caldo, e d'inuerno troppo freddo, il che nuoce alla radice, & al fusto, con propagini della vite.

Il terreno gessoso, cretroso, rosso, non è buono per viti.

Però la nostra vigna da S. Prospero da Castel nuouo di terzi, muore, e non è vecchia. Perche d'inuerno poca acqua tien il paese, e campo troppo humido, e d'estate è troppo secco. Dou'è stata vigna vecchia, non vi stà bene vigna nuoua, se non caui ben bene quel terreno, e vecchie radici.

Il

Il piano, colle, ò monte, volendo piantar viti, fa i fossi che vadino sù verso il mezo dì, e son meglio i fossi, che le buche, getta sempre il terreno del fosso ver di sopra, acciò che l'acqua campestre non coli nelli fossi doue s'han a piantar le viti, e di sopra dalla gettata terra, siaui un largo solco, che conduca quel l'acque a fossi grandi magistrali.

Ne luochi più deboli, fagli miglior fossi, per piantare viti, lascia quel fosso fatto almeno per un'anno, acciò quel tristo terreno alquanto maturi.

Quell'anno, che fai i fossi per le viti, pianta d'intorno a quel campo, ne fossi nuoui, la dote delle viti, che sono alberi, salci, o canne, sarà legname per le viti. Meglio fu la vite tolta in monte portata al piano, che dal piano al monte: così dico di tutte l'altre cose, o piante, o d'animali.

Se pianti cattiua razza di viti, quando crederai vendemiare, ti conuerrà cauar la vigna, con spesa, danno, e uergogna.

Se vuoi piantare una vigna a mezo dì, piglia le piante in un'altra vigna, a mezo dì, e se vuoi piantarla verso sera, piglia le piante in vigna sia verso la sera. Le piante ne filagni, le torrai da quel filagno, o parte del filagno, che risguarda verso nona, o mezo dì.

Al Settembre apposta le piante da uiti, c'habbino vua assai, e di buona sorte, segna quella vite con un solce, legato alla trezza, o il contadino ti saprà dire qual son le buone.

Non

Non torre pianta appresso della gamba della vite, de quelle lunghe, lunghe, che han i modi lontani, perche anco non han fatto frutto, così non vagliono.

Nè anco quei bei capi, che son alla cima della treccia, che si chiamano saette, perche non vagliono.

Piglia dunque per far buone piante da viti quei capi di mezo dal cerchio sino alla cima, lasciando come t'hò detto quei della cima, e dal gabbiolo in giù perche questi di mezo han più occhi, & han fatto frutto. E non siano le piante tolte da viti nouelle, perche son deboli, nè da troppo vecchie.

Il Magliuolo sia lungo almeno tre palmi, se ha speße le gemme, ouero occhi, ma se l'ha rari, sia più lungo vn poco.

Pianta le bianche da se: le nere da se, gentili da se, & le grosse da se; perche tante sorti d'vue non maturano mai tutte ad vn tempo.

Onde meglio, e più presto si vendemiano, facendo i vini appartadi, senza altro fastidio di far quelle trascelte.

Ne' campi morbidi, piantaui viti gentili: ma in magri, vue grosse, quanto meno porta il terreno, tanto più appreßo pianterai le uiti, e quanto più, tanto più lontane.

Altri piãtano vue diuerse nella medema vigna, acciò qualch'vna appiglia, e facci che tempo si vuole.

Coglie le piãtè de uiti, nel crescere della luna, e dopò mezo dì, auertisci, che nõ potẽdole piantare subito, metterle all'humido ben coperte, acciò non patiscano.

Son

è buon corre le piante di Ottobre, cadute quaſi le fo
glie, perche il lor calor naturale ancora è freſco ne'
rami, ma ſopragiunto il freddo, i rami del ſuo natu-
ral calore reſtano priui, qual pe'l gran freddo a ſue
radici ſi ritira, e naſcōdeſi ſotto terra, ſi che le pian-
te in tal freddo malageuolmente appigliano.
ero cerca le piante, e tagliale di Marzo; che il calor
& humore è ritornato dalla ſua radice, e rami. Sia,
tolta la pianta in paeſe ſimile a quello in cui ſi vuo-
le piantare, perche ſe da groſſo terreno pigli piante,
per piantarle in terreno magro, queſto non ſtà bene.
Ma la pianta magra in graſſo, queſto sì. Piantale
però ſecondo l'vſo del paeſe, ma mettene almeno
cinque per foſſa, acciò ſe ne muoiono due, o tre ne ri-
mangono almeno due, io ſempre ne metto almeno
ſei per foſſa.
vuoi aſpettare di piantare a Primauera, fa che
d'inuerno le piante ſian tutte molto ben coperte di
terra. Se vuoi piantar in piano, haurai vino aſſai,
ma alla collina non tanto, ma migliore.
iantando ſia buon tempo, e terreno aſciutto, pianta
in piede quādo è curta, o colcata, come è di vſanza,
non recalzar tutto ad vn tratto, perche quell'altra
terra maturarà meglio, recalza con ſarmenti, terre
no buono, & aſciutto, quei ricci di caſtagne ſon buo-
ni nella buca, che ſoſpendono il terreno, poi marci-
ſcono, e ſe'l terreno fuſſe debole, mettiui vn poco di
lettame groſſo miſto col terreno, acciò non affuochi
la pianta, e ſe fuſſe troppo graſſo, meſchiaui rena, o
magro

magro terreno, rosso, o cretoso.

Vsano molti mettere 3. o 4. sassa nelle radici delle viti, nella fossa, per cui le radici si ficcaranno.

Se pianterai diritto, non ci sarà tanto pericolo, che si taglino zappandole, e vagandole, e la prima volta non ricalzare la vite così alta. A Primauera mi pare ottima stagione per piantare viti, in ogni luoco, o piano, o colle o monte. Piantate, zappale, et net tale a tempo più gioua la zappa alla uitarella, che'l lettame. La pulla di grano, o di lino è ottima cosa per dar alla radice delle viti nouelle, e vecchie ancora. L'Opij alle viti non mai quadrano, perche quella radice, e foglie dan noia alle viti, e dica chi vuole. Piantar le barbate viti, non mi dispiace, massime in luochi asciutti, e secchi.

Il primo anno bisogna zappare le viti nuoue, almeno due, o tre uolte, ma da Maggio fino ad Agosto stiano ben recalzate. Poi la seguente Primauera, scalzale, nettale, e mondale da tanue barbette di soprauia, il 2. anno mettogli doi paletti, il terzo zappandole gli vuol senno, che tu non le ferisse con la zappa. guardale da buoi, vacche, pecore, e capre, come dalla gran tempesta, perche non solo col dente l'offende, ma col piede, e col fiato loro velenoso.

Riparo molto vtile, per le dette viti.

VI è questo riparo, per queste bestie, spruzzargli le foglie al Maggio, con acqua doue sia stato a molle pelle di bue, e vacca, o altre pelli, odore alle

bestie

bestie odiosissimo.

Bagninsi due volte l'anno, e si conserueranno, quasi tẽ replico, ch'è bene piantar viti in buone buche: ma meglio in lunghi, e fondi fossi.

La pianta si deue tagliar a luna vecchia, ma piantarla a luna nuoua.

Le buche d'ogni sorte di piante vogliono esser fatte a modo di forno, cioè strette di sopra, e larghe nel fondo pche stãdo cosi il freddo d'inuerno nõ gli darà tãta noia alla radice; nè il caldo di estate, nè le acque ripide lauaranno la terra d'intorno alla pianta.

La buona buca non vuol manco di tre piedi per ogni verso, anzi più, a fine che meglio sparga le radici.

In vn campo lungo non gli far più piante, perche solo il primo è buono. purche habbi fatto vua; pche i capi giouani, che nõ han fatto vua, & hà li occhi rari, nõ vagliono, per far buone piante, solo quei capi della trezza, che son nel mezo d'esso sono buoni, come dissi, credo, che meglio sia piantar viti, con radici, che senza; perche vengono più presto, fan più presto vino lo fan migliore, e giuocasi più su'l sicuro.

Vogliono alcuni sia meglio la vigna hauer diuerse sorti d'vue: perche se vna falla, l'altre nò.

Buona pianta sempre ti farà buon vino, e cattiua, cattiuo.

Mancandoti vna gamba di vite in un filagno, se ti viẽ commodo, metteui una prouana, cosi fra due anni, ti farà assai vua, come nutrice, da propria radice, e dalla propria madre.

Dilettati che le tue piante habbino li occhi spessi, da cui nascono i pampani, e da questi viene il vino.

Non zappar la vite fiorita, ma prima, o quando haurai l'agresto.

La vite ferita, è come l'huom ferito, che non può lauorare: però conuiene medicare: siano adunque auertiti i zappatori.

Il lettame è buono per viti nouelline, vn'anno sì, e l'altro nò, ma alle volte nuoce al vino, a benche gioui alla radice.

Sia il lettame non sù la propria radice, perche abbruscia, ma prima terra, poi lettame.

E se gli dia in tempo freddo, ouero orina vecchia.

Ou'è gran freddo, e bene lettamare le viti.

Al principio di Maggio si deuono spampinare le viti a questo modo quei pochi capi restanti, verran più belli, con mani si fa questo seruitio, non con ferro.

Al Settembre poi si sfogliano, ma nõ a fatto, pe'l troppo sole, che offende l'vua troppo ignuda.

A primauera scalza la vite nettela nella gamba poi a mezo Maggio recalcela, per lo gran caldo, che non le dia danno.

Dirizza sù i capi che serpono, acciò arando non si guastono, e venghino belle per l'anno seguente.

Si dice per prouerbio, che quando è abondanza di grano, è anco abondanza di vino, e d'ogn'altra frutta di villa, perche ogni cosa segue il frumento.

Del cominciare a tagliar le viti nouelle, non puoi hauer ferma regola, perche secondo i paesi così si fa co

si

si farai anco tu.

questo ti sarà una regola infallibile. Di doi, o 3. anni piacemi di vederle con frasconcelli, sopra cui si vi rampicano, e meglio iui sopra vi si conseruano, in men pericolo d'esser mangiate da animali.

Del potar le viti.

Potansi le viti in due tempi, o finita la vendemia, maturi, che sono i capi, o a Primauera, o in piano, o collina, finita la vendemia, e maturi i nuoui, capi (son maturi quando che non han sù più foglie) allhora si può potare alla collina, perche quelle viti non lagrimano, fan più uino, e migliore, ma nõ si potino in tẽpo di grã venti, nè quando gela, nè quãdo neuica, o pioue, potasi a luna crescente, cioè nuoua.

Al piano, piacemi potare a Primauera, per gran freddi, che regnano, quali ritrouando le viti potate, e spogliate, patiscono molto. Quando le viti lagrimano patiscono assai, pota prima che le viti gettino fuori: altrimenti la pota sarebbe vna uendemia; perche gli occhi, o gemme cascarebbono, oue sta dentro il vino, e senz'occhi la vite non vede, e orba, non lauora più, e se lauora alle volte, poco però, e tardi.

La vite tienla pouera de capi, se vuoi che ella t'arricchisca. Lasciale quest'anno buoni stomboli; perche l'anno che viene n'haurai buoni capi.

Dicesi, che sà impregnar vna donna, sà potar una vite; questo non è vero; perche è più difficile potar

vna vite, che impregnar vna donna, potando ci va le molta discrettione, e consideratione. S'è magro terreno, lasciali pochi capi nel grasso più. S'hãno fece assai vua, quest'anno lasciale manco capi. Se è vite giouanetta, lasciale pochi capi, alla vecchia non molti, o vn sol per rinouarla.

Il capo vecchio stroppia la vite, però sian tutti nuoui, che i sproni, o stemboli sian bassi, bassi nel grembo della vite; perche sentono più humore, e rinouano meglio la vite de capi nobili.

Il villano ostinato vuol potar a suo modo, & come ignorãte, pota male, ma non dubita, che come asino berrà acqua tutto l'anno, & il Signore della villa berrà ottimo vino.

Questo tangaro fa mill'ingiurie alla pouera vite, potã do malamente, zappãdo fa peggio, taglia le radici, rompe i più bei capi, vanga quando son fiorite, non leua l'herbacci dalla radice della vite, o traditore, o genia pessima, degna di frusta sù l'asino poi che non vuol imparar l'arte sua, con tanto danno de Patroni.

nobu

La vite nouella il prim'anno non la toccare, il secondo si può mondare vn poco, ma nella gamba sotto terra, stia netta, & ogni anno si mondino nella gamba, dico però nella superficie, acciò che la uite manda le sue prime radici maestre in giù, doue prenderà più humore, e non temerà (per certo) nè caldo, nè freddo, facci questo a Primauera, per buon tempo, anco d'Ottobre.

[Q]uando si riscalda l'aria là di Maggio, bisogna incalzarle, coprendo bene le radici, acciò che il prossimo vegnente caldo non le tocca.

[L]a vita potata innanzi inuerno, carica più legna, ma potata dopò, carica più vua.

[L]a vite giouane, e di capi gagliardi, potala dopò l'inuerno: ma la debole, e vecchia, bisogneuole di ristoro, potala inanzi 'l verno, acciò si possa rimettere di legnami.

[I]n luoco freddo, potasi a Primauera: in caldo auanti l'inuerno, in temperato, al tuo beneplacito.

[E] questa regola ti seruirà in piano, colle, e monte.

[I]n tempo freddo, cuopri la vite secondo l'vso, al fine di Febraio scuoprila.

[I]n tempo di neue, o gelo, non toccare la vite, non con mani, nè men con ferro: lasciala riposare: perche in quei tempi ella è troppo fragile.

E se pure di Febraio vuoi lauorare vn poco, poti quando il sole è vn poco alto, ma non mai mattino per tempo.

Pota per luna vecchia, che la uien non lagrima tanto. Ma sappi, che se fussero qualche viti morbide, è bene, che pianghino, perche si purgano di quel superfluo humore.

Chi vuole potare inanzi inuerno, non stij troppo tardi acciò che i tagli delle viti s'indurischino, prima che venga il freddo.

E chi vuol potar dopò l'inuerno non stij a dormire, perche la vite sponterà le gemme; e nota bene, che mu-

tar potatori forastieri alla vite, gli apporta gran danno, non hauendo loro pratica del paese, nè men delle viti.

Habbi dunque sempre gli stessi potatori, & dell'istessa villa, s'è possibile.

Et hauendo de forestieri, quando non si può di meno, sia presente il padrone per auertirli del modo che han da tenere nella pota.

AVERTIMENTO.

Molto vtile per il Padrone della Villa, circa i potatori.

AVertisci molto bene a non torre potatore mancino: perche fa il taglio al rouerscio, e concia la vite al contrario dell'altri.

Sia il potatore gagliardo, che con vn sol taglio tronca il ramo, hauendo sempre seco vna pennata ben arruotata, per tagliar presto ogni ramo, oltre il potarolo piccino. Siano questi ferri taglienti, ogni mattina si aguzzino, e s'affilino ben bene; perche si fa opera migliore, e doppia; perche non tagliando, bisognano doi capi, ma tagliando, basta d'vno, così vn'opera fa per due.

Il pennato, disse il Tosco, o marazzuola, dice il Lombardo, è ferro molto atto alla pota, perche hà la cima piegata, come la cima della gran penna del gallo, con cui si taglia bene, tirando dalla radice della vite in sù.

Nõ si curi il potatore far presto, presto lussuriare la vite, e venire lunga; perche poi ella ne rimane debole, e sottile, con poca forza, e manco durata, perciò meglio è tenerle baße, e farle salire pian piano.

E come è gran bene, a fanciulli dargli buon maestro, cosi sarà bene a vite nuoua darle vn pratico contadino, che sappia darle le braccia, e distribuire quei capi, secondo la debita loro conuenienza, e proportione a fine, che la vite carica, egualmente, e non carica troppo, vn capo poco, o mica, l'altro.

E che i capi non restino gobbi, o torti, perche non si potrebbono poi ben coprire d'inuerno, e si romperebbono.

Prima che'l potatore metti mano alla vite per potarla, l'eßamina bene con l'occhio, & con l'intelletto, da ogni intorno, poi comincia.

E sappi, che non tutte le viti si potano ad un medesimo tempo, perche le gentili, che buttano più presto potansi più presto, e quelle che stan più tardi a buttare, stiano anco più tardi ad eßere potate.

Però dicono alcuni, che la vigna stà ben mista di ogni sorte di uua: perche se una falla, l'altra coglie; altri dicono che nò; perche vorrebbono (come diuerse) esser potate in diuersi tempi, e si potano indifferentemente, hora pensaci vn poco.

Sappi il potatore, se questa vite hanno frutto, o nò; perche a questo modo saprà come reggersi, e gouernarsi, e se da questa vuole legname, o frutto, per l'anno presente, e seguente.

Se vuol legname, lieua il legname, se vuol frutto, che le lascia il legname: ma se vuol l'vno, e l'altro, sia mediocre nel potare, e discretionato, hor vedi come conuiene esser aueduto.

Auertisca dico il potatore, se la vite è giouane, o vecchia, in grasso, o debol terreno, che peso portò questo anno, e che forza ella hà; perche chi troppo carica l'Asino, casca nel fango, ben presto; però allarga, e ristringa la potatura, secondo il suo sano giudicio.

S'è in luoco sterile, tien stretto, e curto. S'hà perduta la forma di vite, taglia da terra; perche si rinouarà presto.

Se la vigna è sita in loco freddo, il potatore faccia il taglio uerso il mezo dì, dico nel zocco, acciò non geli, e s'è in luoco caldo, verso tramõtana, acciò l'eccessiuo caldo non gli dia danno. Se il sito sarà mediocre, taglissi ad arbitrio, quãto più rotonda sarà la tagliatura, molto meglio sarà. Non stà bene far il taglio da quella parte, doue è vicino l'occhio; perche quell'acqua ch'esce, gliel caua. La vite quanto ha più occhi, allongala, ma quella c'hà l'occhi lontani potala più curta. S'è giouanetta, o uecchietta, bast a pochi capi. Non si parta il potator buono dalla vite, se prima non l'ha ben netta da ogni bruttezza.

Oh, mi dirai, non s'vsa tanta diligenza in quest'arte, io ti dico, che bisogna vsarla. E se tu sei pigro, tuo danno.

Io voglio osseruare quant'è scritto in questo libro, perche ogni ragione il vuole: la natura il detta, così fe-

nostri antichi, e ciò a noi comandarono.
a la vite ben legnamata, con grossi pali, &
di castagna, durano assai, e di rouere, poco il
, e manco l'albera.
nza di legname, porta abondanza d'vua bo-
tta, sana, ariosa, ben matura, o che fa buon vi
egando sù'l nuouo capo, non si stringa molto
on offendere il capo.
chio stringe al tuo piacere, e legasi la vite al
prima che sponta, o quando u'è sù il duro agre
be legando, non può patire.
pina le uiti in luoco ombroso, ma in luoco caldo
erche il sole offende troppo l'vua.
ggio, si spampina la vite, leuando quei capi su-
ui, nella gamba, cosi aspettano la buona uende-
.

Delle viti tirate sopra gli alberi.

questo modo conuien che'l sito sia temperato,
reno dolce, humido, grasso, o in riuiera de mari,
chi, e che non vi regnino gran venti.
ono al proposito quei alberi che hanno molt'om
troppo foglie, e troppo radici, perche tali troppo
cono alla vite.
ice è assai commodo, la pioppa, come si vsa nel
gno di Napoli, frassini, cerri, olmi, moroni, ma-
sche, e l'oppio.
ri da frutti non mi quadrano, perche a Primaue-
patando si guastano i fiori dell'albero, e sia a lu-
crescente.

Sia

Sia alto albero, da sei braccia almeno di asta. Habbi nella gabba solum da cinque, o sei ramoni, alti da quattro braccia, tronchi, e non più alti, sopra di cui vi si pongono le belle treccie d'intorno intorno, pendolone, sino appresso terra.

Tutti l'altri rami dell'albero si leuano, acciò non faccino tropp'ombra, e che nõ impedischino al potare, nè al vendemiare.

L'alberi nel Regno di Napoli son alti da quaranta piedi fan vini assai, vista la più soaue del mondo, rimirando quell'alberi si ornati d'vua in quella gran treccie pendenti.

Non è merauiglia se il gran Conuento nostro del Carmine di Napoli, ou'io fui due volte Priore, e Commissario Generale, colga su'l suo paßano trecento botte di vino.

Queste viti, alcune si piantano prima, che l'alberi: altre nel tempo che si piantano l'alberi, & alcune dopò: secondo che l'albero vien presto, e tardi.

Bisogna che l'albero habbi vn poco di forza, prima, che si gli metta sù la vite; perche se fusse debole, la vite tosto l'affuocarebbe.

E sia la vite barbuta, e lunga d'asta, ma non sia albero troppo vecchio, o gagliardo, perche affuocarebbe la vite, basta bene, che l'albero sempre habbi un poco più della vite.

Sia la buca appresso dell'albero vn braccio, di sei mesi auanti fatta. Doue regna gran sole, mettasi la vite verso Tramontana, perche l'albero la diffenderà

dalla

dalla sferza del Sole: E se il paese sarà freddo, pianta la vite di sopra a mezo dì.

E se la ragione è temperata, pianta oue a te piace, queste viti per hauer a far gran radici, habbino gran fossa, douendo salire sopra di grand'albero, e siano coltiuate al solito delle viti senza alberi.

In cāpi seminati siano piantate lontane l'vna dall'altra 50. piedi, acciò che il Sole tocchi per tutto, si il terreno, come i seminati: ma doue non si semina, basta 25. distanti per ogni verso. Là nel Regno ogni vendemiatore hà la sua bella scala alta da 25. braccia almeno, larga quattr'oncie, e da se la gouerna a suo modo, e con agilità: e così facilmente salgono sopra quell'alti alberi, e vendemiano bene.

Del viuaro delle viti.

E Dibisogno, che nella tua villa v'habbi anco vn viuaro, di bella, e trascelta sorte di piante de viti per piātare nuoue vigne, o filagni, per rimettere, doue mancaranno, per cambiare in altre piante, e per vendere à chi n'haurà dibisogno. Quest'è mezo per mantenere le vigne, e fili compiti; perche tosto con la radice attaccaranno.

Ritruoua dunque in tua villa, vn luoco atto a ciò, nè caldo, nè freddo, nè soggetto ad animali, poi ritruoua magliuoli, cioè, belle piante di buona, e fruttifera sorte, del mese d'Ottobre, al fine, che capi siano maturi, che habbino ancora quelle quattro foglie sù la cima. De viti non nouelle, nè vecchie, ma di pro-

spera età, & forze, siano (come già ti dissi) de quei capi nel mezo della trezza, c'hà occhi assai, non siano di viti ombrose, ma nati verso il sole a nona, o a mezo dì. Subito; subito tagliate dalla trezza, portale al seminario, o viuaro, e piantale a modo di porri, ma lontane l'una dall'altra vn palmo, e lontano vn braccio l'vn filo dall'altro, cuoprile sotto terra vn braccio, prima con minuta terra: mettendoui per dentro qual che frasconi, come si fà a ribbioni, a cui si possino appoggiare così ben piantate, radele sopra la terra quattro dita e non più per poterle nettare o zappare, e bene sarebbe infrasconarle, si che l'una non impedisse l'altra.

In maniera che quando le leuarai per ripiantarle, hauendo loro due anni, saran più belle, che le piantate sbarbate de quattr'anni.

In vna pertica di terra, vi staranno da 300. viti, che ti valeranno da tre soldi l'vna, entrata buona, con poca spesa.

Del modo d'inestar le viti.

A Primauera s'inestano le viti, in tempo ameno, quando la vite suda, e lagrima.

Sia di Marzo ne' paesi caldi: ma ne' freddi sia d'Aprile, a luna crescente, dopò mezo dì.

Auertisci, che sarà bene trōcare la vite, c'hai da inestare vn palmo sopra terra, tre dì inãzi, che l'inesti acciò che q̄l suo tãto humore, & acqua esca fuori, poi volendola inestare, la ritagliarai vn poco più giù a basso,

basso, acciò facci un bel'inesto su'l taglio fresco.

S'inesta la domestica sù la domestica, è la domestica sù la saluatica: sia il tronco grosso, bello, fermo sano, humoroso, e non troppo vecchio, tagliandolo al par della terra.

Spaccalo con doi fuscelli, l'uno di quà, l'altro di là, & habbino più occhi: commodando, come s'è detto de pomi, o peri, poi cuopri d'intorno, che a pena appaia l'inesto, così appigliarà presto. è q̃sto modo a fessolo.

Altro modo. Tronca la vite al pari della terra, con bel taglio tondo, e nel mezo fagli un buco ben netto fondo tre dita: poi metteui dentro il tagliuolo ben rotondo, di bella sorte, con almeno tre occhi, e con vn martellino, fallo ben entrare, poi con creta stroppiccia bene d'intorno al nuouo taglio: Ma perche tãto abonda l'acqua da quel buco: fa quattro, o sei pũte di coltello d'intorno a quel poco tronco, poco di sotto dal taglio, perche quell'acqua uscirà da quelle punture, non dando tanta noia al buco del taglio.

La vite s'inesta sù gl'alberi, che fioriscono per tempo, dico a tagliuolo, o fessolo, ch'è il medesimo di cornetto: su'l ciregio, e farà vua al tempo delle ciregie.

Farà vua senza granelli, leuando la midolla dal tronco della ciregia, tagliato da terra, che ue nè resta un sol palmo: spaccato che sarà, e bẽ leuata la midolla, poi messaui dentro la vite, ben legata con creta, e coperta, vedrai di bello.

Per far, che una sol gamba d'vua farà grappi bianchi, e grappi neri.

Piglia doi capi barbati, di due ſorti d'uue, bianca, e nera, ſiano piãtati appreſſo in vna ſol buca, ſchiappali tutti due per mezo: non leuando la medolla, getta via la mettade, poi quei due mezi rami, che reſtano attaccati alla radice con la ſua midolla, congiungeli bene non toccandogli gli occhi, turando bene quelle fiſſure con creta, o boazza, coſi preſto vedrai coſa gratiſſima, che ſaran grappi d'vua bianca, e grappi d'vua nera, sù vn'iſteſſo capo, o treccia.

noba

Altro modo. Con la tiruella Gallica, che fa il buco netto, ma prima fa il buco con la tiruella noſtrana, poi ficcaui dentro l'ineſto, accommodato bene, con creta al ſolito, e la tiruella Gallica, come il noſtro taſſello per ſaggiar vn'intera formaggia.

Rimedij per molte infirmità delle viti.

Molte infirmità pate la uite, apparenti, & occulte. Occulta, com'è produrre vue aſſai, & non poterla maturare, e ſimili, e queſta curaſi con piſcio d'huomo, cõ acqua inſieme, gettati ſopra la propria radice. S'hà del ſecco, o verminoſo, o formicoſo, taglia via tutt'l cattiuo, ſino al viuo, poi piglia acqua di ſambuco foglie, e creta, e fattone impiaſtro, mette ſu'l taglio, e guarirà. Se lagrima troppo, dagli un taglio nella radice più groſſa, che le ſarà come vna fontanella, e ceſſarà.

Ouero ſotterrala, coſi di nuouo ſi propaginarà, o taglia la ſino ſottoterra quattro dita, coſi ti mandarà fuo-

ti nuoue propagini. Se fa troppo sarmenti, potala tardi, stia scalza tutt'inuerno, mettegli ceneri sù la radice, o rena, che formiconi, e la troppo morbidezza non le darà noia. Se dubiti di gelo, al Nouembre coprila con pagliucci, e terra. S'auanti l'inuerno le potarai un poco per tempo, non temeran tanto il freddo.

Se le magnacozze ti mangiano le viti, bruchi, ouero come tu li chiami, sirigodi, abbruscia nella vigna, cera, e zolfo, fa che la vigna stia netta da tanti herbacci, per cui si generano, vngi il potarino (potando) con olio, in cui sia pisto dentro aglio, hauendone nella vigna sempre che si pota, vn vasetto, vngendo più volte il taglio della pennata, o potarino. E se formiconi rodono il legno, leua quel guasto col potarino, poi metteui sù sterco di bue.

Prima che s'ari la piana, alza sù quei capi delle viti nouelle, o rustico indiscretionato, acciò che buoi non il calpestino, o rompino, o stropiano, e se qualche capo resta stroppiato, medicalo con sterco di pecora, o di aue, o vitello. La neue sù le viti, le abbruscia, però subito neuicato, scuotela giù, perche se gli gelasse sù, seccarebbono facilmente, e quanto tal vite sarà in luoco grasso, & humido, tanto più temerà.

Vigna, che a tutti i vẽti è scoperta, è in molto pericolo, come da quelli tanto dominata, stà bene la vigna al mattino, nona, o mezo giorno, ma che sia da qualche alto monte diffesa da tramontana, & nessun'hora. I maritimi siti confansi con le vigne, caldi, e sani.

nobu·

ni. E se vuoi sapere che sapore haverà il vino, che vuoi piantare in vigna nuoua, caua iui terra, sotto vn braccio, gettela in vn secchio d'acqua buona, & netta, poi riuolgi bene quella terra, per quell'acqua poi lasciala bene passare, sino, che sia chiara, poi gustala, cosi quel sapore, o odore c'haurà quell'acqua, cosi haurà il vino, che indi nascerà. E s'hauesse cattiuo sapore, o odore, come di tanfo, zolfo, &c. nõ gli piantar tal vigna, o viti, perche quel sito, per natura è infermo d'insanabile infermità.

Quando la pianta ha gettato fuori, non la piantare, e troppo tardi, e ti metti a pericolo, perche quei primi fiori si guastano, e corrompono, e fa danno: però per non metterti a questo rischio, piantala, prima che spunta, e fuggirai il pericolo di questa infirmità, spesa, e danno, la vite vorrebbe stare da se sola, perciò ti dico, che ogni sorte di semẽza, danneggia la uite. In tempo di nebbia, è bene abbrusciare qualche pagliumi per le viti, quel fumo la sgombrarà.

La vigna, che facilmente brina, potala tardi, perche più tardi s'infiorirà; in tanto il sole scaldarà, et il pericolo cederà. Brinata, o tempestata la vite, se è a buon'hora, taglia subito le treccie, acciò che dalla gamba a basso la vite s'apparecchia con capi belli, per l'anno prossimo vegnente.

Se la viticciuola è quasi rotta, congiungila gentilmente, legala ben stretta, con sterco di bue, dagli lettame dal piede, zappala bene, che questa è la sua rustical ricetta, non toccandola punto, sino che ella

habbi ripreso le prestine forze.

E se l'vua marcisse, mettegli su la radice rena, o cene-raccio, e se muore, morrai anco tu: perche omnia orta, occidunt.

Modo per ingrassar le viti.

S'Ingrassano le viti con lettame veccio, con guiscie dell'vua, e de noci fresche, bulla di lino, & di fru-mento, segatura di alberi, ceneri di fornace, poluere di strada, terraccio di fosso, graßa di cloache, calci-naccio minuto misto con vecchio lettame, sterco di pollami, tagliature de sarti, de pelicciari, de calzo-lari, e sterco colombino: tutto questo meglio sarebbe per viti nouelle; Perche le viti vecchie s'ingrassa-no bene con la zappa, e vanga: perche senza quel-lo, e con questo fan miglior uino, e più si mantengo-no. Si che il lettame gioua da vna parte, & dall'al-tra nuoce.

Diasegli il detto lontano vn palmo dalla radice, acciò con suo molto calore, non l'offenda.

Nota quest'altro, che la vite in graßo terreno, non ha bisogno di lettame, che farebbe poi marcire l'vua, & anco sino il vino nelle botte.

Ma questo lettame si potrà ben dare a magri terreni, freddi, fiacchi, e deboli, ma vuol lettame vecchio; perche il nuouo produce troppo herbaccio, e questo facciasi in tempo freddo, e d'inuerno.

Tempo di vendemiare.

IL tempo opportuno della vendemia, viene secon-do la varietà de stagioni, siti, Prouincie, e Regioni,

hor tardi, hor temporito, come portano le stagioni de tempi, hor più freddi, hor più caldi, hor più humidi hor più secchi.

In maniera che io, per me, non ci veggo vn proprio tempo prefisso, e determinato di vendemia, se non questo, che allhora è il proprio tempo determinato di vendemiare, quando che l'vue son belle, tonde, fatte dolci, e mature.

Dicendoti anco, che non a facil cosa il conoscere bene, se l'vua è propriamente matura, da vendemiare, et ogni sciocco non hà questo fermo giudicio: per la cui incertezza, e difficoltà molti inesperti fanno i suoi vini aspri, altri deboli, o magri hauendo loro vendemiato fuori di tempo. Dunque volendo far buon vino, vendemia quando l'vua è matura, ma che non sia anco troppo matura, perche ogni estremo, è vitioso, ne sia mal matura.

Hor sappi, che a questo modo si conosce se l'vua è matura per vendemiare bene, & a tempo, prima con la pratica, in vederla, s'ella è tosta, rossa, e chiara, nel gusto dolce, piaceuole, et amabile, nel tatto chizzandola, sarà nascosa, e ti si attaccarà alle mani, come se fusse mele, e che non habbi punto dell'acerbo, ouero premendo il grano, n'esce quel granello, o vinacciuolo, senza mica di polpa dell'vua, ma vscirà netto, netto, & ignudo: ma vscendo con polpa, dirai indubitatamente, che per anco l'uua non è matura.

Quando vedi l'vua che incomincia ad impassire, allhora è matura. Quando il grappolo è molto spesso, cauane

uane vn sol grano, stãdo il grappolo su la vite, e passato due giorni, riuede q̃l grappolo, & il luoco di onde ne cauasti q̃l grano: se q̃l luoco s'è ristretto, adunque l'vua è accresciuta, dũque nõ è ancora matura.
Ma se sta nella prima distanza, l'vua è matura, e per conseguente allhora è il ꝓprio tẽpo di vendemiare.
S'è possibile vendemia a luna vecchia, perche il uino è più potente, e meglio si conserua: vero è che vendemiando a luna nuoua, riesce più vino, ma non si mantiene cosi bene.
E vendemiando sia bel tempo, l'vua asciutta, che non habbi manco rugiada, non si vendemia, sino che nõ s'è fatto colatione, intanto l'vua asciuga, perche essendo bagnata, il vino non si manterrà in lungo.
Se l'vua per qualche pioggia sarà bagnata, prima che la pisti, lascia colar fuori quel poco, che è nel fondo del vaso, o nauazza.
L'vua infuocata ti farà il vino infuocato, perciò lasciala vn poco raffreddare.
Vsa ogni diligenza separare l'vua agresta, la nebbiata, tempestata, mangiata da cani, e la meza marcia, dalla bella, e buona, leuando bene le foglie, paglie, & ogni sporchezzo da corbelli, e vasa.
Fa la tua scelta delle vue: con molta cura, e diligenza, la bianca sarà matura quando tirarà al giallo, appartala dalle nere, le grosse dalle minute, le gentili dalle rozze, e le saporite dalle dissipide, l'ombrose dall'ariose.
Siano tutte queste uendemie appartate, & i uini anco-

ra: accompagnatoui vn poco di patienza, che al certo in questo modo haurai beuande da Prencipe.

Colui, che vendemia, habbi sempre il suo coltello in mano: perche vendemiando senza coltello, si da molto danno, rompendo molti belli capi, rompendo il grappolo d'vua, e facendo cadere molto grana per terra, che mai si raccolgano bene, ne nette, a questo modo fassi poc'opera, e cattiua.

Chi ha la villa lontana, è meglio far il vino in villa, che condurre l'vue alla Città, oue è gran fatica a buoi, si perde gran tempo; l'vua giunta che sia alla Città è meza mangiata, non solo da carattieri, ma ancora da tutti i passaggieri: gran disauantaggio è questo, ma facendo il vino in villa, fuggi tutti questi incommodi, e danni, oltre che le vinazze restano in villa per pecore, galline, polli, colombi, & animali, o per ottimo lettame delle terre, auantaggio di molt'importanza: però &c.

Del modo di far i vini.

LA lode cōsiste nel fine, dice l'Adagio, ma questa coda in somma è difficile da scorticare, cosi auiene a me in questa mia operina, volendo quasi dar fine, rimango molto soprapreso, volendo io in questo capitolo trattare di far i vini, materia difficilissima, per cui volēdo dire compitamente, certo da me mi sgomento: perche mi farebbe dibisogno sapere, come sà quel M. Magnifico Sign. Bernardo Corticelle d'Arcelli, si versato non solo nell'arme, uirtù,

e ciuiltà, ma in questa professione versatissimo, tanto che diuisando io con sua Signoria, parmi discorrere con vn'altro gran Marco Varone.

Onde hò pensato di dire quel poco che mi souerrà, rimettendomi nel conto di far vini, all'vsanza de paesi, quali quanti sono tanti sono l'vsi di far detti vini.

Dunque dirò sol queste quattro parole, in tal soggetto presente materia, che mature, che saran l'vue, vendemiale nel modo predetto, e metti le vue vẽdemiate nell'istessa vigna, o filagni, il monte, fatto in bel quadrato all'aria, per terra, o sopra d'vn po poco di paglia, acciò non si brutta tanto, oue stia da sei, o otto giorni, oue se non vi pioue sù; migliora assai per virtù del Sole, & della rugiada, per cui essa vua si affina, & anco del terreno, che per sua natura caua ogni cattiuo humore da detta vua.

Condurrai poi a casa dette vue, oue siano tine ben cerchiate, lauate, nette, asciutte, dico ben assettate, & commodate, con huomini netti de piedi, e quiui calchino l'vue benbene, perche haurai più vino chiaro finito pistare, fonda giù egualmente quelle graspe, se saran vue deboli, bolliranno presto, & presto finiranno: se saran d'vue autentiche, staran tardi a bollire, e tardi riposeranno.

La tina non venghi molto piena; perche bollendo ver sarebbe il vino.

Quanto debba bollire io non lo sò: perche ne anco da Marco Varone in quà i primi scrittori l'hã saputo,

perche ogni Villa, Castello, Città, o sue Ville, in questo son differẽti alcuni fan bollire se nõ quattro giorni, altri sei, altri 8. altri mica: e tutti riescono buoni. Sù'l Bresciano chi lo fa bollire 8. giorni, chi 12. chi 20. chi sino a 28. altri se nò 4. o che bella varietà, poiche tutti riescono buoni, vero è, chi è più grosso, chi più piccino, chi più sordo, e chi più gentile, o piccante, racente. Si che fa ancora al solito tuo, o secondo l'uso de vini che si fan in tua villa.

Ti dirò ben questo, che il vino bollito ha più nerbo del non bollito, e massime il nero.

E quanto più bollirà, tanto più duro, tosto, e grande diuerrà, e forsi andarà all'aceto, con coloraccio grosso d'inchiostro, senza racente: nel bere, come noiosa medicina, offuscando il fegato, che quasi stomaca ogni nobile, e gentil spirito.

Come vino da villa, da fattione, e da castigare con la sferza di molt'acqua, ti seruirà perfettamente.

Perciò i Signori, volendo per loro stomachi gentili, uini a loro proportionati, vogliono vino rosso, chiaro, simile al colore di rubino, trasparente claretto, gusteuole, piccante, appetitoso, che bolla, se non da tre e quattro giorni, e bollendo, attuffansi giù le graspe, qualche volta, cosi il vino resterà più bello, e di colore ornato.

Finito di bollire, si caua più netto, che si può, riponendolo in botte sana, ben netta, dentro, e fuori, & ogni due giorni si riempa la botte, del medesimo vino, o simile a quello, leuando dal coccone quella spiuma,

e gra-

e graspe, o grana, cosi meglio si purgarà quel vino vscita la spiuma tutta, tura quel buco, con vna piastra, poi poco dopò, raffreddato il vino, tura benbene la botte, che non fiati punto, aspettando il debito tempo per trauersarlo.

Il vino bianco sforzato a Roma, si trauasa fino a sei volte, qui da noi basterà due uolte almeno, e quanto meno si trauasa resta più gagliardo, pche sù la madre prende gran forza. Il nero basta vna volta al S. Martino, per insino al Natale, è buono trafficarlo. Se lo vuoi gentile 15. dì dopò ch'è fatto trauasalo, che ti aggradirà molto, come raspante, leuandolo giù di quella prima sporca madre, e se vuoi bere bene, e nobilmente, beu'il vino a meza botte; metti la spina a meza botte: perciò si dice: Mele di sotto, oglio di sopra, e vino di mezo; perche il vino di sopra da quel buco suanisse, e di sotto ha bruttezza, stando sù quel letto, e feccia: Si che quel di mezo dura più, e come meglio nutrisce.

E se la botte sapesse di muffa, fagli sù vn beuerone, come quello del porcello, con acqua bollita, e crusca buona, fresca, e gettala nella botte, che sia bē asciutta, riuoltandola da ogni parte ben chiusa, e fra vn'hora caua fuori ogni cosa, e risciaquela bene quella botte, poi come sia ben asciutta, fagli vn'altra simil medicina, che la botte sarà buona, senza odor cattiuo niuno, & è cosa approbatissima, dico anco di mia propria mano, & è verissima.

PER FAR ACQVATO, da Città, & da villa.

TOsto cauato il vino dalla tina, fa prouisione di buon'acqua di fiume corrente, e chiara, e se non n'hai seruiti di quella del pozzo.

Quanto l'acqua sarà migliore, così l'acquato, o vuoi dirgli mischiato, sarà migliore.

Hor lascia così quelle graspe nella tina, per vn giorno, & vna notte, e non più: perche in tanto si riscaldano vn poco: poi metteui sopra in quella tina, vna botte d'acqua, d'onde n'vscirà poi due brente meno, perche le graspe asciugano.

Lascialo che presto si leuaran le graspe, poi bollito c'hauerà da cinque o sei giorni, o quanto a te parrà (potrai tastarlo prima) caualo, o lascia ben colar la tina, serba quel vino, che per la fameglia tua, alla Città, ti reuscirà honorato, e si addimandarà questo, vino da San Secondo, in latino villum, che vuol dire vinetto da villa.

Fanne poi d'vn'altra sorte, delle medesime graspe, & questo si chiamarà vino da Castel nuouo de terzi, o vero vattene a torre.

Horsù cauato il secondino, fa mò il terzuelo. Lascia stare quelle graspe in quella tina così asciutte due giorni, e due notti, poco poco più: poi falla riempire di acqua, vsque ad summum, e muora l'auaritia, (non ridere, perche ogni cosa serue alla villa) mißa l'acqua, riuolge ben bene quelle graspe, con vn forcato,

cato, poi paſſato da otto giorni, dagli vn popoco di colore con ſugo de prugnuoli, o cõ mezo peſo d'Oleſe, herba ſana, poi riuolta meglio le graſpe, e l'altro giorno caualo, e mettilo in vna gran botte, o tina ben coperta, e ſubito torchia quelle graſpe, e quel uino, che n'eſce mettilo ſopra, in detta botte, o tina, laſcialo coſi per quindeci dì, e non più, e leualo giù di quell'aßettame, trauaſalo, che tu haurai al certo beuanda da villa bella, buona ſaporita, e ſi manterrà anco nel tempo del caldo.

Nondimeno per più ſicurezza, fa, che per tutto Maggio ſia beuuta.

Non trauaſandola, andarebbe a riſchio di guaſtarſi, e preſto.

E venendo l'eſtate, s'infortirà; ti ſeruirà per aceto, coſa ſi grata in villa.

E q̃ſto acquato ſi fa nell'vltimo, quãdo che ſono cauati i vini buoni, e le tine hanno abondãza di graſpe.

E fatti i meſchiati, le tine ſiano ben nette, e coperte in modo, che le galline dormendogli sù, non le ſporchino, nè dentro, nè anco di fuora uia, perche gli danno grande, e male odore, che col tempo poi, i vini ne patiſcono.

Vn Torchio ci uuole, ad ogni modo fuori alla tua uilla, e ſia portatile di vn quadro d'aſſoni di ſei braza, ꝑ ogni verſo, con due viti, che da ſe un'huomo farà lo graſpio, coſi vſano verſo Roma, che con vn paio di buoi, con un carretto baßo, van per la Città facendo i graſpij, hor quà, hor là, coſi doprato, lo metti a tet

to,

to, dietro di vn muro, e non t'impedisce niente, & è di gran commodo, & vtile, non occorre andar a casa, & torchi di altri, tutta notte, con tanto fastidio del tuo massaro, e suoi buoi, oltre che la manco parte del vino, che n'esce è la tua, però ad ogni modo habbi vn torchietto, che ne resterai molto sodisfatto.

Per far l'aceto presto, & assai buono.

OTtima prouisione fra l'altre, è quell a dell'aceto, che serue a sani, ad amalati, in Villa, in Città, e sino ne i gran presidij, però facciasi ad ogni modo aceto, & assai, in questo modo.

Habbi tutte le graspe d'vna tinata di buon vino, e sia ben vscito il vino da quella tina, a fatto a fatto, poi lascia cosi dette graspe per otto giorni, poi getta sù dette graspe da 6. o 8. brēte di vino, o uecchio, o nuouo, o sano, o amalato, e se hauesse anco vn poco del fortiuo, meglio sarebbe, o sia bianco, o nero, tutto è buono, purche non sia marcio, anzi quanto migliore sarà il vino, tanto migliore riuscirà l'aceto.

Lascia cosi detto vino in quelle graspe per dieci giorni poi caualo, e se'l vino era nero, l'aceto sarà nero, ma se volesti, che quell'aceto di vino nero fusse bianco, lascialo in dette graspe sino a 15. dì, e non più, nè meno, cosi senz'altro l'aceto sarà bianco.

Torchia poi quelle graspe, e quel torchiato mettilo nel detto aceto, che verrà presto ottimo aceto, ma sia misso in parte calda, o asciutta.

E quanto più sta fatto, tanto più migliora, vuol vn'anno di tempo a farsi perfetto.

Cornale, e mora mezo matura, secca, spoluerizate, & con aceto fattone pallottole, secche al sole, gettate poi in vino caldo, tosto diuerrà buono aceto.

Graspe grosse, secche al sole, per doi giorni, poi spruzzati con buono aceto, lasciali così tre giorni in vn vaso, poi metteui sopra vino, che presto sarà ottimo aceto.

Piglia vn mucchio di pere saluatiche, quasi mature, stiano insieme dieci giorni, poi mettele in vn vaso pien d'acqua, coprilo, che fra vn mese haurai buona aceto.

Se'l vuoi rosato, mettegli dentro delle rose nell'aceto, e lascia il fiasco al sole, che sarà presto rosato.

Metti nel vino radice di Pyretro, che tosto haurai buono aceto.

Herba acetosa pista nel vino, presto è forte.

Le radici vecchie di gramegna, o foglie di pero saluati. o piste le ghiande abbrusciate, ciserchia cotta, le pietre calde, ciascuno da per se, gettato nell'aceto, lo fa forte.

Stia il botticello dall'aceto sempre in luoco caldo, e nel aceto vi stà ben dentro vn poco di sale.

Poluere di grana, che si tingono i panni fini, gettata nell'aceto in vaso di vetro ben coperto, vien perfetto, con nobil'odore, un'oncia per fiasco basta, ma mez'oncia di zenzero per fiasco, gli dice molto bene, per quell'odore si piaceuole.

Il fior di Sambuco misso nell'aceto, anch'egli gli dà buon odore: ma quando v'è stato da otto giorni dentro, cauasi poi fuori.

Per far l'agresto.

DI molto commodo, & è nobile compimento, in Città, o villa, hauere vn poco d'agresto, condimento tanto al gusto piaceuole, massime in tẽpi caldi, mancando i merangoli, questo suco, e mangiar più diletteuole dell'aceto, e si mantiene vn'anno, e più, fatto così.

Piglia agresto fatto, ma non nero, nè nizzo: pestalo nel mortaio, poco per uolta, poi chiarito in vaso grã de, mettilo ne' fiaschi di vetro, o in vasi di legno, al sole, tienli ripieni, si scemano bollendo, metteui vn poco di sale c'ha virtù conseruatiua, massime essendo l'agresto fatto di vue deboli, così di giorno in giorno migliorarà.

A Napoli lo lasciano al sole ne' larghi vasi, per quindici giorni, ma la notte cuoprono per la rugiada, poi lo mettono ne' barili, e riesce perfetto come io l'hò prouato là. In alcuni paesi si fa di pomi saluatici, quando son così agri, ben pisti nel mortaio, con sale, si fa con poco, e certo ti seruirà, e piacerà assai.

nobe

MODO DI FAR SELVA, e bosco alla tua villa.

IL bosco vuol esser in sito asciutto, terreno forte, con rouere, olmi, e castagne, con questo haurai abon-

danza

danza di legna minuta per abrusciare, di grossa p fabricare, di ghiande per l'animali, e di castagne per godere allegramente in diuersi modi, oltre, che l'olmo tanto serue per far carri, carrozze, carrette, e barozzi.

Sfrondato, ti pasce le bestie bouine. Scaluato ogni quattro anni ti da assai forte legname per le viti.

Rouere, e castagnane alla collina vengono, in terreno ben culto, poi seminato di ghiande, e castagne.

Auertendo che porci non vi entrino. In piano metterai le ghiande per la selua delle rouere.

L'olmi habbino tre anni, e piantali, il buco di rouere, e castagne tengasi netto dalli herbacci, che non affuochino le castagne, e ghiande.

Questi frutti, & alberi, fatti grandicelli, ciascaduno habbi il suo paletto.

Se ti par che questi semi uerran troppo tardi, o che i topi, talpe, o porci mangieranno tal semi.

Fa il bosco di piante, o la selua, ma sian belle piante, nette d'asta suelte, e sane, cõ belle radici, e buone buche, al Maggio falle zappare, con tutto il terreno del bosco, acciò quei herbacci non leuino l'humore alla terra, nè s'inuiluppino d'intorno alle piantarelle, così la pioggia cadente ritrouando il mosso terreno, più facilmente discende alle radici.

Sappi del certo, che il bosco, o selua, quãto meglio è coltiuato, cresce al doppio, e non coltiuato pe'l più muoiono le piante; però non bisogna mancare lauorarlo bene, e tanto più, perche quest'opera non dura molto,

to, ma sino a quattr'anni faccisi questa lauoro, non per gran caldi, nè gran freddi, così la pianta dominando l'herbe non hà più bisogno di zappa, nè di uãga, ma cõ la sua ombra fa morire l'herbe che le son sotto, e d'intorno. Non ti scordar mai questo: bisogna sempre trasportare le piante dal luoco magro, al grasso, dal colle al piano, e dal monte alla collina altrimenti poco bene farai, e piantato il bosco, e selua, sino a tre anni, non si gli tocchi vn ramo, nè con mano, nè meno con ferro. Ma il terzo anno si potranno rimondare da qualche rami inutili nel tronco, e sconcertati nella gabbetta, e questo farassi verso il Marzo, passati quei gran freddi, ma passato mezo Aprile, non si tocchino più.

Altri seminano i boschi, in culto terreno, come si fan le faue, e zappandolo.

Altri lauorato il terreno in porchette, piantano il bosco con some di ghiande: come si fan le cauline, o agli. però più largo, e zappano come l'agli.

Ma gli olmi si seminano per viuaro in grasso terreno, e spessi, e presto vengono, poi si leuano, per trapiantarli: in tanto però bisogna nettare il terreno, il far de boschi, si dice non per la montagna, doue da natura son ben fatti, ma per lo piano, c'ha tanto bisogno di legna, minuta, grossa, fronde, e frutti.

Dell'vtilità del bosco, in villa.

IL Bosco contigouo alla tua villa, sia di sotto verso niun'hora, così ti diffende da molti empituosi venti,

ti, indi n'hai piaceuole verdura, canti d'vccelli, che non solo a Primauera, ma tutto l'anno, giorno, e notte ti fanno vdire varie, e nuoue canzoni, che non solo nell'vdire ti ricreano, ma anco nel vedere, come sono Colombi, Fauacci, Grabieri, Gaze bianche, & nere, con si bella longa coda, Fadabbio, Barbagianni, e cert'altre sorti fantastichi, di molto diletto, a chi gli mira bene, oltre che o con reti, o lacci, o gabbie ne prendi qualche vno, o con cani.

In tempo de gran caldi poi iui ti ritiri a quelle si fresche ombra; remote da ogni strepito del mõdo, sedẽdo nell'inante, e fresc'herbette, solo soletto, pensando a fatti tuoi, studiando, o dicendo qualch'orationi, o Corone, poi dalle sonore musiche di vccellini, prouocato, te ne dormi vn quietissimo sonno, quì componi qualche opera volgare, o latina, rima, o prosa, o sciolto, & in quel si profondo silentio diuieni, per tal studij ottimo Filosofo, Historico, Poeta, o Teologo. Oh sia benedetto il bosco, e la mano, che lo piantò.

Da questo bosco ne caui herbe, e foglie di alberi ꝑ ogni sorte di bestiami tuoi, e da meza estate, quando è arsa la campagna, e pascoli, il bosco, e selua è verde, & herboso, oltre la tanta frutta, che iui nasce, di castagne, ghiãde, peri, pomi, noci, noccinole, & di ogni sorte di legna, che fan bisogno al mondo.

Si che tenendo conto del bosco, al certo ti renderà le spese, fatte in quello, a cento per vno, e più dico in infinito dell'altre terre da biaue, con sue viti; perche al

bo-

bosco, o selua, fatti in quattro anni, nõ vi entra mai più spesa niuna, nè seme, nè zappa, nè vãga, nè arato, e dura il bosco in perpetuo, abenche la selua, non tanto: cosa che non fa il campo seminato, si lagni, e vigna, che vogliono continoua, perpetua coltura, e spesa. Habbi dunque, s'è possibile, un bosco nella tua villa, o vna selua, che ne sentirai gran bene.

DEL CANETTO.

ASsai gioua alla villa, che non ha abondanza di legna, come priua di bosco, di selua, che l'altri alberi non attaccano molto volontieri, hauer vno bello, e buono cannetto, questo vuol essere in assai bono terreno, dolce più presto che forte, o in ripe de fiumi, o fossi, netto, ben lauorato, in luoco basso, & humido.

Al Febraro si pianta in terra ben vangata, mettendo giù le sue radici, nelle fossette, lontane vn piede l'vna dall'altra.

Prende tosto la canna, ma guardisi dalle bestie; perche la canna non è nè legno, nè herba, ma tenerina par più tosto herba, perciò auertisci, che da bestia sia lontana.

Si zappa il cannetto, monda, e netta si bene, come le viti, a Primauera.

E quei scalzoni secchi si tagliano via, vuol star netta da ogni herbaccio.

Si taglia il cannetto ogni anno al pari della terra, d'Ottobre, e Nouembre, e le canne monde, si gouernano

sino

sino al tempo d'incannare la vigna, o viti.

castrano, o rimondano, leuando quelle triste.

on queste si conciano le siepi nell'horti, e giardini, intorno a lauanda, spico, martello, &c.

on queste, e lor foglie si fan belle Capanne, e tetti, che in villa seruono per portico, si fan conocchie, disse'l Tosco, o rocche, e vendonsi anco a tessitori, per acconciar le reste da licci per tessere, e fan mille altri seruitij, in luoco di forte legne. Però s'hai luoco commodo, non mancar di ornar la tua villa di vn cannetto.

inalmente ti dico, che io non t'hò citato Autor niuno perche ti dico in questo sol verso, quanto io t'hò scritto delli animali, è tutta dottrina di Aristotele, in più luochi, ma pe'l più, nel libro suo de Animalibus.

sserua bene quest'opera, fattile pratico, habbila per le dita, che al certo ne sentirai molto gusto, contento, & vtile, e con queste quattro rime cosi dico, al nome di Dio, e di S. Elisco, ottimo Agricoltore.

Hor lascia la Città, e fuor trattienti,
E ricco diuerrai, con buon prouenti.
Ma studia questo libro molto bene,
In cui ritrouerai d'oro le vene.

RIMEDII, PER VARIE INFIRMITA',

Per li animali, nella tua villa.



E il perfetto Medico de nostri corpi humani vien tanto honorato, premiato, e dall'amalati, per loro Idolo osseruato: Sarà bene anco debito nostro honorare, e largamente sussidiare il nostro valente Medico dell'infirmità occorrenti a nostri animali in villa, cioè caualli, buoi, porci, capre, pecore, asini, muli, & simili.

Prouéggasi dunque di vn Medico buono Marescalco, acciò auenendo, (perche auengono) infirmità a tuoi bestiami, egli presto, e bene prouegga al bisogno, con sanatiui, e facili rimedij, di poca spesa, e di molto beneficio, come io quì sotto breuemente ti insegnerò, non essendo tù Medico, acciò che mancando alle volte il proprio Medico, che al Marescalco tu possi in qualche modo prouedere ad alcuni mali, che alla sprouista occorrono.

Sappi dunque che fra tutti l'animali di tua villa, la pecora patisce qualche infermità; la capra alcune, il porco non molte.

L'asi-

l'asino pochissime, il mulo qualch'vna, il bue molte ma il cauallo moltissime:

Dicesi che il cauallo del Gonella hebbe trecento sessanta sei diffetti, ma io nõ li leggo se non da sessanta in circa, che son pur anco assai in vn'animale si fiero. Hora ti dirò vna quantità, e certe qualità.

L'Angio, (p cominciar dall'estremità del cauallo,) è infirmità sù la punta del couale del cauallo. Il cascapelli, è infirmità a mezo detto couale. Le Scabie, e su'l principio del couale, appresso al culo. A meza croppa, nasce il male del pidocchio. Crostrana, sù la schiena, dal mezo in dietro. Mal del dosso, dal mezo inanzi. Mal del Corno, quasi appresso alla croce. Giuderesco, vn poco più in sù, verso il collo.

Mucerdo, nasce ne crini, un palmo più in sù da strangoglioni. Vnghiella, appresso all'occhio, di sotto vn poco. Il pãno e nell'occhio. Il Capostorno, in mezo del fronte. Zamorro, raffreddamente, e uerme, uolatica tutti tre questi mali sono nelle nari. Palatina, Tiro, Secco, e mal di lingua, col lampasco, tutti quattro in bocca, Barboncello, è vn male, che gli nasce nella barba. Antipetto, male, che gli nasce in mezo del petto. Rappe, sono poco di sopra del ginocchio. Contana di sotto, mal dell'Asino nasce nella corona del piede, dinanzi. Spenocchia nella corona del piede dauanti. Inchiodatura a mezo l'vnghia del piede. Desolato, riprẽsione, e mal del fico, sotto il piede, dal mezo dinãzi, dal mezo ĩ dietro. Maccole, nel piede de dinanzi, dal mezo in dietro. Maccole, nel piede

dinanzi di ſopra dalla giuntura dinãzi. Formella, nella giuntura dinanzi, 'rizzuolo, nella giuntura dinanzi. Inchiodatura nel viuo del piede. Galle nella giuntura delle barbette de piedi dinanzi. Incaſtellato, nelli calcagni dinanzi. Fiſtola, quaſi nel calcagno di dietro. Ancro, poco più ſotto la corona di dietro, Lupa è ne teſticoli, a meza borſa. Anguinaglia, fuori della coſſa, di ſotto dalla borſa de teſticoli. Corbo, è verſo doue vẽgono le zarde. Sparacagnoli, ſon poco di ſotto, doue naſcon le zarde. Botta di graſſe, è dentro della coſſa, non lontano da teſticoli. Rauerſi, ſono nelle barbette di dietro. Gandoni ſon appreſſo le barbette di dietro, e le Reſte ſono poco di ſopra. Ruppe, ſon vn poco di ſotto delle zarde. Viſigoni ſono poco più di ſopra dalle ruppe. Capelletti, ſon di ſopra da viſigoni.

Dell'infirmità de buoi, con molti ſuoi rimedij.

P*Erche in villa ſono più buoi, che caualli, e vi ſono più neceßarij, perciò dirò molte ſue infirmità, con ſuoi proportionati rimedij.*

Al corno vſcito affatto.

P*Iglia ſei oncie di trementina, & vna di gomma Arabica, e bolle ogni coſa inſieme: poi piglia il corno rotto, e mettegli dentro di detto vnguento, e mettilo al ſuo luoco, per dieci giorni, e vi ſia ben legato, che mentre il tocca, dopò lieua quelle pezze, e metteui ſtoppa, con chiaro d'vouo, e di ſopra uia bolarmino,*

mino, per tre giorni, poi lieua via quella stoppa, mettendoui d'intorno saluia spoluerizata, e guarirà.

Alla coppa enfiata,

PIglia radici d'Innola, ben cotte, poi pistale con grasso di porco, seuo di castrato, mele crudo, incenso pisto, con cera nuoua, & di questo fanne vnguento, vngi la coppa, mattina, mezo dì, e sera, & guarirà.

Per far la coppa dura, come vn sasso.

PIglia butiro, oglio buono, lardo di porco, e cera nuoua d'vgual peso, fallo deleguar bene insieme poi di quelle vnto, vngi spesso, che non starà per questo di lauorare, e lauorando guarirà.

A far nascere il pelo su la coppa.

ABruscia il giogo. Ouero piglia sei oncie di mele quattr'oncie di mastici pisto, bolle tutt'insieme, vngi bene, e vedrai presto, coppa pelosa.

A collo enfiato.

PRima dagli fuoco, come sà il Marescalco, poi metteui dentro pan porcino; ma è meglio la radice d'ortica, ouero bolle Medico in vino, & tepido, fagliele bere, o gettagli giù per la gola. Salassalo iui, ou'è enfiato, e guarirà.

Al male della testa del bue.

QVesto male, fa portare il capo basso al bue, & lo riuolge assai volte, verso la coda: però subito salasselo, nella vena della testa, poi fa bollir frumento sino che s'apra, getta via quell'acqua, e metteui dentro vn poco di buon vino caldo, metti questo frumento in vn sacco, nel qual sacco metteui dentro il capo del bue, cosi quel fumo lo sanarà, fa cosi sera, e mattina.

Per l'occhio lagrimoso.

PIsta tutia, con vetro, sottilmente, e soffia questo nell'occhio, con vn cannello, e guarirà.

A porri sopra le palpebre dell'occhi.

PIglia fiele, con cui bagnerai quei porri, quali bagnati si gonfiaranno, poi tagliali, e con fiele, aceto, & aloè bolliti insieme, vngerai, & guariranno.

All'occhio enfiato.

PIglia farina di frumento, mista con mele, & fanne empiastro, mettilo con vna pezza, & presto guarirà.

Quando il bue stomacato, non vuol mangiare.

PIglia oui crudi, ben sbattuti, con mele, e falli bere al bue, o buttale giù con vn corno, e su'l suo mangiare, metteui sale. Ouero piglia marobbio ben pisto, misto con olio, e vino, e gettalo giù per la gola del bue, e gli verrà fame.

Alla lingua rotta di ſotto.

PIglia vna mez'oncia d'aloè, & altrotanto di lume di rocca, e mel roſato, componi queſte coſe inſieme, col cui vnto, due volte il giorno vngerai, poi lauala bene con vino buono tepido, in cui ſia cotto dentro ſaluia, e guarirà.

Alla bocca enfiata.

APri l'enfiagione con vn ferro, poi frega quell'apertura con ſale, & olio, ſino che eſca quel marciume, poi fallo mangiar herbette tenere, o cruſca, o ſiano minuto, o qualche foglie, ſecondo il tempo, coſi guarirà.

Al palato enfiato.

COn vn ferro, preſto apri quell'infiagione, a fine ch'eſca quel ſangue ſi corrotto, poi dagli mangiare capogrillo, o altra verdura tenera, & guarirà.

Alli ſtrangoglioni.

PIglia vn ſetagno, vnto di ſongia, e ſetagna il bue, tirando quel ſetagno inanzi, e in dietro più, e più volte, in tanto che eſca fuori quel veleno, poi vngi ben bene di ſongia quella ferita, poi metti dentro della piaga herba polmonera, coſi vſcirà ogni bruttezza.

Al mal di frobeſe, nella gola.

SVbito taglia oue ſono i latiſini, cauando vn poco di quella brutta carnuccia, poi vſa ſungia, e ſale ſù quel taglio, coſi credo che guarirà.

Per l'incordatura della verga.

PIglia herba Altea, ben lauata, & asciutta, poi pistala, e quel suco, fallo bollire sin che calla vn terzo, poi incorpora con butiro, e di quel suco ungi l'incordatura due volte il giorno, lascia riposare quel bue per noui giorni, in questo modo guarirà.

Al pisciaglio enfiato.

TIenlo ben lauato, con acqua fresca, poi piglia herba bianca, e vitriolo, e fanne empiastro, mettegliclo sù, al certo, se Dio vorrà, egli guarirà.

Al piscia sangue.

PIglia suco di piantana, misto con mezo bicchiere d'olio buono, vn bicchiero d'aceto forte, vn pugno di poluere di zucca saluatica, altro tanto di feccia di vino, con un boccal di vernaccia, e gusci di voua ben pisti; cosi distempera ogni cosa insieme, e dagli con il corno a bere. E se in vintiquattro hore non guarisce, porta pericolo.

All'vnghia tagliata con ferro, pietra, o con altro.

NEtta benbene la ferita con la ragnetta, poi scoperto chiaramente tutto il male, sino al viuo, piglia grasso vecchio di porco, seuo di becco, o di castrato, con lana succida, dentro di cui saran queste cose, infuocale con vn ferro infuocato, si che quella compositione scola, gocciolando nella ferita, & guarirà.

Per

Per la inchiodatura.

BIsogna con il ragnetto, che'l Marescalco allarga vn poco l'inchiodatura, & che netta bene, leuando ogni putrefattione: poi scoperto bene il male, piglia trementina, & oglio, e falli bollire, e metti q̃ll'vntione nel buco, poi piglia mele, cō seuo squagliato, messo sopra detto male, poi sia ferato il bue, con pelo di bue fra il male, & il ferro.

Per la macatura d'vna gamba, o schinco.

HAbbi sungia di porco, e crusca, e falli bollire in vino bianco, di questo fanne vnguento, o empiastro, posto sù la maccatura, per tre giorni, e presto ne sentirà ristoro, e finalmente sanità.

Al piede sdegnato, come mosso, o torto.

PIglia bonauischio, & radici di malua, ben bollito insieme nell'acqua, poi piglia tre boccali di vino bono, con dentro meza libra di sonza, fa ben bollire ogni cosa insieme, sin che la sonza è ben dileguata: poi metteui dentro farina di linosa, & tutte le dette cose, falle ribollire insieme, sino che il vino nō si vegga più, poi di questo fanne poltie su'l piede, & gionture ogni dì vna volta sino a tre giorni, guardandolo vn poco per allhora dalla fatica, & presto sarà guarito.

Al piede enfiato.

COnuien torre foglie di sambuco, che siano ben piste con sonza di porco, e metti questo empiastro su'l piede enfiato, e tosto sarà sano.

Alla

Alla gamba, o coscia rotta affatto.

LA prima cosa sarà questa, che tu gli rompi quell'altra, poi ammazzalo, o vendilo al Macello, perche mai ponno ben sanare, per doperargli, cosi vscirai di fastidio, & di spesa, che sarebbe fatta con tuo danno.

Al dolore del ventre.

SVbito, piglia triaca, squagliata con vino buono, e gettagliela giù per la gola, o col corno, o al meglio che saprai, o potrai. Poi fallo salassare dalla lingua, e dalle nari. L'altro giorno poi piglia vna branca di nepita, & vn'altra di rutta, & trita ogni cosa minutamente, falle bollire in vino, qual quasi raffreddato, faglielo bere, e questo sarà per tre mattine continoue, poi lascialo riposare per otto giorni, in luoco asciutto, & sano, con buon letto, ouero piglia quattro oncie di trementina, con sale, e fagliélo ingiottire, e certo vedrai, che ne sentirà molto beneficio.

Alla pelle, che è attaccata alle coste.

PIglia Oregano, herba conosciuta da tutti, sia cotto nell'acqua chiara, poi mista con vino, & olio: Cosi frega, bagnando contro pelo, & sia in luoco caldo, ouero al sole. Poi piglia feccia di vino, con grasso di porco, e meschiali, cosi tepido l'vngerai più volte, e guarirà.

Al bue soprapreso, per troppo riscaldamento, & raffreddimento.

TOrrai dodeci voua ben sbattute, con vn poco di specie, e suco di sempreuiuo, e doi bicchieri di vino bianco, misto con spico, e questo daglielo a bere la mattina a buon'hora. Lasciale riposare, e pascilo bene, che guarirà.

All'antecuore.

PResto, con ferro affuocato, fa vn ferro intorno all'infiatura, con quattro buchi dentro, & in più lochi, ou'è enfiato, salassalo poi fregalo per tutto, con sale, e dagli bere triacca, con vino caldo, cioè tepido. Dopò tre dì, piglia suco di Piantana, e bagna tutta l'infiatura, e dagli bere di quel suco di piantana, & spera bene.

Al mal del flusso.

PEr tre giorni non gli dar bere, nè mangiar herba: ma dagli foglie di canne, o seme di mortella, & guarirà.

Sappi, che il bue s'amala, o per lo troppo freddo, o caldo, & troppo fatica, & anco per lo troppo riposo, o subito partito dal gran lauoro: così caldi dargli mãgiare, o bere senza vn poco d'interuallo di riposo.

Però habbino buona stalla, presepio netto, e lontano da ogni immonditia, sian netti loro, e ben stroppicciati, dico mattina, e sera, questo gli gioua, con vn letto

buono,

buono, più che un buon fascio di fieno, ogni sera nettagli la mangiatora. S'è possibile, ch'entrino la sera nella stalla, con i piedi netti, perche quel fango nell'unghie, gli fa marcire i piedi. Se fussero anco in stalla troppo calda, quel troppo gli nuoce. Si come anco d'estate il troppo caldo gli dà noia, perciò si menano a mirizo, e di notte si menano al sereno, o meglio sotto qualche frascata aperta d'ogn'intorno, a questo modo si conseruano.

Si conserua sano anco il cauallo, quando subito smontato, non si gli dà nè mangiare, nè bere, ma si fa passeggiare vn poco, o si cuopre d'estate con vn panno leggieri, per le mosche, ma d'inuerno pe'l freddo, di panno. Di Giugno, e Luglio, caualcalo poco per per quei caldi si eccessiui. Almeno vna volta l'anno, che è di Aprile, cauagli vn poco di sangue dal collo, rimedio preseruatiuo, a questo animale similmente molto conferisce la nettezza del corpo; & del mangiare, mangia assai, però si chiama adex, che vuol dire mangiato, perciò la natura gli hà fatto quaranta denti, uentiquattro molari, quattro canini, e dodici rapaci hà ventiquattro nerbi maestri, & ventinoue vene.

Son queste due specie d'animali molt'importanti, però tiene gran continoua cura.

Al mal delle vacche.

Molt'infirmità patisce anco la vacca, ma queste sono più importanti, e pericolose.

Il

Il pisciasangue, le frobese, l'anticuore, mal del lanco, e polmonera.

Il pisciasangue si medica, com'hò detto del bue, alcuni a Primauera pigliano vna brancata d'herba agrimonia, con olio da linosa fatto senza acqua, e piombo abbrusciato, e gli ficcarai giù per la gola, e giouarà. Alle frobese subito taglia quei lattisini, e cauatone vn poco di carne, metti in quella ferita songia di porco mista con sale, facendo questo con diligenza, sin che è ben guarita.

L'anticuore medicasi, come t'hò detto de buoi, & l'istesso del lango.

La polmonera è mal pessimo: Presto separa le sane dalle amalate, questo è mal contagioso, come peste fra l'animali bouini. Lauasi le mangiatore con acque calde, e nettar ben la mangiatora con profumi, per le stalle, & herbe odorose, questo mal nasce per l'herbe cattiue, o fieno, o morbidezza di sangue, o piscio di caualli, conseglians i con Marescalchi; perche fastidio non manca.

Quanto a capre, pecore; porci, e simili, per conto dell'infirmità loro, mi rimetto a pastori, & magnani, & alla lor pratica continoua.

Rimedij per mal di cani.

PErfetto, e natural Cirugico al certo, parmi, che sia il cane, poi ch'egli senza ferro, nè fuoco, nè semplice, nè composto, da se solo (bisognandogli) si me-

dica, e cura ogni gran piaga, o ferita nella sua vita, dico con la sua sola lingua, & saliua, pur che con quella vi possa bene arriuare, e leccare.

Ma quando non può, anch'egli ha bisogno dell'arte medicatoria del Cirugico, massime quando ha male dal mezo inanzi, come sù le spalle, collo, capo, o naso.

Del cane rabbioso.

VN Cane rabbioso, pauenta non solo quelli della tua villa, ma anco villaggi, Castella, e Città: ogn'vno teme, e trema nell'incontro, e solo aspetto del cane rabbioso.

Dicono i naturali, che questa pestifera rabbia nasce o da qualche furore di pianetti, massime quando il Sole è in Leone, e sono giorni canicolari, in quei si eccessiui caldi, o da vapori terrestri infetti, o da qualche aria maligna, o da uenti appestati, o da mancamento d'acque fresche, in quei sì infiammati tempi, o da qualche cibo d'infetta carogna, o da qualche acqua morta (nido di serpi) beuuta, o da intemperie de suoi contrarij humori.

Si che, fatto rabbioso il pouero cane, diuien spettacolo tremendo di chi lo mira, e considera, tutto scosso, & arso, sino all'intimo delle sue midolle, con sguardo bieco, occhio bistorto, versando dalla bocca atro, et nociuo veleno, e sordide baue. Ansando spasima, nō può fermarsi, scorrendo hor quà, hor là, rifiuta il datogli cibo, per buono, ch'egli sia, o per gran fame, che egli habbi. Schiua il puro, e limpido fonte, per

gran

gran sete, ch'egli si senti: vien magro, horrido in vista, ristringe i fianchi, restasi tutto spolpato, parendo non più cane, ma più tosto ombra di cane: odia la propria casa, tenta fuggirla, nõ conosce più niuno di quella famiglia, nè anco il proprio padrone, non sà doue vada, nè fugga e senza abbaiare mortiferamente, & indifferentemente morde, e sbrana.

E così il misero cane, scorrendo fa in maniera, che chi alla sua infetta rabbia non prouede tosto, indi mille mali ne sorgono.

I rimedij saran questi di sanare il cane, fargli bere brodo, in cui è cotto l'herba calamandrina.

Ouero mettegli il collo fra il muro, e l'uscio, e foragli la pelle fra l'orecchie, & il collo, con ferro acuto, et ben infuocato. Et anco tiragli la pelle delle spalle, e della schiena, forandolo col detto ferro, a fine che esca bene quel contaminato, e tristo humore.

Altri gli fanno un segno in fronte col ferro affuocato altri gli fan molt'altri rimedi, ma è pericolo medicar questa mala bestia: Perciò io ti voglio dare una migliore ricetta, per fuggire, e liberar te, e tanti altri, da rabbiosi pericoli, anco il pouero cane da tante ambastie, notale bene, come cose degne di perpetua memoria, e fa a mio modo.

Subito, subito conosciuto il cane rabbioso, vedi prenderlo fra l'uscio, & il muro col collo, poi recipe una mazza grossa, di quelle che si spaccano le legne, & con tutte le tue forze dagli sù'l capo sino ch'egli sia morto, e così ogn'uno sarà fuori di tal spauento.

E non

E non potendolo hauer a questo modo, dargli un'archibugiata verso il petto, o capo, intanto che la rabbia non gli darà più noia, nè ad esso, nè ad altri, questo è sicura, & approuata ricetta.

Per la gonfiatura della gola del cane.

SE il tuo cane hauerà gonfia la gola, per qualche distillatione dal capo, come molte volte auiene, recipe oglio di Camamila, con cui vngerai quell'infiagione, per qualche giorni, poi cessando alquanto, lauagli quel luoco enfio con aceto non molto forte, & con dentro vn popoco di sale, così vedrai buono effetto.

Per medicar piaghe verminose del cane.

IL tuo cane, se haurà dal mezo inanzi qualche piaga verminosa (s'hò detto che dal mezo in dietro si cura da se) metti in detta piaga gomma di hedera, conseruandouela sù da due giorni, poi laua quella piaga con vino, poi vngela con songia, olio di vermi e rutta, squagliati insieme.

Ouero metti nella piaga verminosa, suco di scorze di noci verde, ouero metteui sù ceneri, o calcina in poluere, ouero poluere di lupini, arrostiti nel forno.

Ouero poluere di cucumeri saluatici, la quale non solo ammazza i vermi, ma di più rode via quella si fracida carnaccia, facendo anco accrescere la buona.

Per il mal della formica.

HAuendo il tuo cane, mal della formica, che è quello che gli viene sù l'orecchie, in tempo d'estate, con quelle tante noiose mosche. Recipe quattr'oncie di gomma de dragnati, infusa nel forte aceto per 8. giorni, poi leuala, e falla in poluere fra doi sassi viui poi aggiungeui due oncie di lume di rocca, & oncie due di galla ben poluerizata, mischia tutte queste cose insieme, della cui mistura mettene su'l luoco offeso, e vedrai che le mosche spariranno, & l'orecchie guariranno.

Cane ferito dalla volpe.

SE la malitiosa volpe, ferisse il tuo cane. Recipe oglio d'oliue, in cui prima vi sia cotto rutta, e uermi, e con quello vngilo più volte, e restarà guarito, dico presto.

Per il vermecan, che viene sotto la lingua al cane.

SOtto la lingua del tuo cane, nel mezo, e sù la cima, vi nasce vn vermicello, detto in Greco Lytta, quale è al cane, come vna nociua peste, & si chiama il male del uermecan. Dunque mētre che'l cane è giouinetto, tu con vn coltellino ben acuto, o con vn'ago cauaglielo, gentilmente però, & lascia gridare il cagnuolino quanto vuole, & se'l cane fusse grosso, mettegli il badaglio in bocca, acciò che meglio tù possi far il seruitio, metteui sù quel poco ma-

le, olio ben sallato, & tosto guarirà, non essendo così facile a diuenire rabioso, cauatogli tal lytta, o verme.

Per il cane, c'hà stizza, o rogna.

P*iglia vna libra di sonza di porco, oncie tre d'olio d'Oliua, & oncie 3. di zolfo, e oncie quattro di sale, & oncie due di ceneri, incorpora tutto ciò insieme, e fallo bollire, del cui onto vngi il cane, al sole, che non sia gran freddo, ouero al fuoco, e questo per tre giorni, almeno che il cane habbi letto netto, poi laualo due volte col lisciaccio, e guarirà.*

Caso che'l pelo non gli nascesse, laua il cane, con acqua di lupini, poi vngilo di songia vecchia di porco; che subito ripiumarà.

Ouero piglia vna libra di songia, con due oncie d'argẽto viuo, incorpora insieme, vngi il cane a luoco aprico, e cascando i peli, vngilo con songia, che farà presto il pelo, e bello, ouero vngilo con morchia d'olio, di seme di lino, e guarirà.

E quando il tuo cane non ha molta stizza, non la lasciare incancarire, ma subito fagli pane a posta, con dẽtro radici, fusto, foglie, e frutti ben pisti d'agrimonia, e mangiando di questo, in quattro, o sei giorni, diuerrà sano.

Per il cane ferito dall'orso, o dal cinghiale.

E*ssendo il tuo cane ferito dall'orso, o dal cinghiale; prima laua bene quella sanguinosa ferita con vino,*

vino, e fanne vscire benbene ql sanguaccio si brutto; come velenoso, poi piglia suco d'oliuastro, & suco di piantana, e bagna spesso la ferita, & presto sanerà.

Per il cane ferito da vn'altro cane.

SE vn cane, ferisce l'altro, Recipe del pelo di quel cane che hà ferito, poi piglia delle pece mista, & incorporata con quel pelo, e mettilo, sù la ferita, & guarirà il ferito. Credo che di quì sia nato quel tristo prouerbio, frà vendicatiui, che dicono; Non fu mai cane che m'offendesse, che col suo pelo non mi mi vendicassi: la ferita di cane si medica, con sterco di cane.

Anzi vogliono molti, che ogni sterco d'animale irragioneuole sia ottima medicina, per le piaghe d'animale irragioneuole: che sia però della medesima specie, com'è sterco d'vn cane, per medicare la ferita di vn'altro cane, sterco d'asino, per medicare la ferita d'vn'altro asino, &c. come afferma Galeno, nel decimo libro suo de Semplici, oue dice, che tutti gli sterchi disficano, e scaldano, saluo quel dell'huobo, e gli medicamenti dessicanti, e caldi, moderatamente astringono.

E l'istesso Galeno non hà egli composto vn libro de remedijs facile parabilibus? E qual cosa può esser più pronta ad vn cacciatore, che lo sterco de suoi tanti cani? Ideo, &c.

RIMEDII APPLICATI

ALLE INFERMITA', che i caualli patiscono.

1 Al mal de lingua.

SE non è bisogno tagliare, medica con mele rosso, & medolla di porco salato, tanto dell'vno come dell'altro, con vn poco di calce viua, & altre tanto di pepe pisto, et fa ogni cosa bollire insieme, & vngi due volte il giorno.

2 Al barboncello.

TIra molto ben sù dal palato le barbole con vn ferro sottile, infocato, & aguzzo, & poi pianamente le tagli con le forfici presso quanto sia possibile al palato.

3 Al antipetto.

CAuagli sangue delle vene solite, dall'vna parte, & dall'altra del petto, poi li poni sotto il petto congrui, & atti seconi, o lacci, mouendogli bene due volte il dì, come del verme, facendoli portare per quindeci giorni.

4 Alli capelletti.

FA come i ſparauani doue cominciò. Radi prima, poi togli più tenero dell'abſentio, appio, palatara, & branca orſina, piſta ogni coſa inſieme, con tanta ſongia di porco vecchia, & cuoci tutto inſieme, & metti ſopra.

5 Alla curba.

TAglia la pelle per lungo quanto è la curba, poi poni vna pezza di lino in uino caldo, & ſpargeui verderamo ſopra, & ponila a queſto modo ſopra la tagliatura, ſin che ſia ſano, ancora molto vale il nodo, come ſi dirà della giarda.

6 Alla ſchinella.

DA ſpeſſe, & conueniente cutture di fuoco ſopra le ſpinole, per longo, & trauerſo, ſecondo che parà più eſpediente, poi cura le cotture come ſi dirà di ſotto delle giarde, & auuertiſci, che il fuoco, è la cura di tutte l'infirmità.

7 Alle galle.

TIene il cauallo, che ha le galle di mattina, & di ſera in acqua fredda, & velociſſima, vn gran pezzo inſino a' ginocchi, per fin che le galle ſi reſtringono, poi li farai preſto la giontura conueniente cotture per diritto, & trauerſo, & fa come della giarda.

8 Alle maceole.

DAragli il fuoco cinque fiate con ferri larghi da tutte due le parti, ma se sarà nella parte dinanzi sotto il ginocchio, dalli il fuoco a trauerso vna botta dell'altra, & curalo, come le altre botte di fuoco.

9 Alle ricciole.

TAglia via, & radeui attorno, il che fatto metti sopra calce cruda poluerizata, & fa questo ogni giorno, & non lasciar bagnare fin che non sia risanata, & prohibisci il fuoco quando sono nel piede neruoso.

10 Alla formella.

TOgli radice di maluaueschi, radice di gigli, & radice di tasso barbasso, pista ogni cosa insieme con tanta songia che basti, poi le fa cuocere insieme, & poni suso a modo di empiastro, mutando spesso, ma radi prima il luoco come i spauani.

11 Al chiouardo.

TOgli pepe, agli, foglie di cauli, & sungia di porco vecchia, che in pochi dì o lla maturarà, o amazzarà il chiouardo, & io l'ho prouato, & trouatolo vero.

12 Al desolato.

TAglia d'intorno la sola del piede di sotto l'vnghia, poi riuolta la suola, & estirperai della par-

te di fuori, & lascia vscire da per se, & poi fa vna stoppata con bianco de ouo, ponendone assai, & liga ben tutto il pie, & dopò dui dì laua con aceto forte alquanto caldo, empi di sale, & tartaro, & stoppa.

13 Al incastellato.

TOgli crusca, & menala in aceto fortissimo, mischia seuo di caprone, & poni al fuoco a bollire, mouendolo sempre, fin che diuenga spesso, & poni sopra la giontura caldo, & ligali con vna pezza, mutando due volte il dì, & vale.

14 Alla spanocchia.

NOn trar sangue, ma medica con vnguento, cioè incorpora fichi di Barbaria, & calcina viua, songia vecchia, libra vna di ciascuna fior di bisoppo onze quattro, & metti sopra.

15 Alla inchiodatura.

SE il tuo cauallo è offeso dissolale l'vngia, & taglia intorno, poi empi di stoppa bagnata in bianco de ouo, poi cura con sale pisto & aceto fortissimo, o poluere di gala, o mortella, o lentisco, come ti piace.

16 Al mal dell'asimo.

LEuane li peli, poi pone farina ben mescolata, & cotta con songia, & fa cosi dui dì, mutando ogni giorno due volte, poi poni sù calce viua, & sapone, e seuo per tre dì, mutando ogni dì due volte, laua con aceto caldo, & poneui sopra herba caprinella, fin che sia sano.

17 Alla ſpecie d'inchiodatura.

SCopri il luoco, & laua con aceto, poi fa bollir ſale piſto il vaſo piccolo, & hauendo bene bollito leualo dal fuoco, & metti quattro volte tanta trementina, & metti caldo in la chiodatura, & raffreddita metti sù poluere di zolfo viuo, & ſopra ſtoppa.

18 Alla riprenſione.

CAua con la picilla roſnetta la eſtremità dell'ongia inanzi che la vena maeſtra ſi rompa, & laſcia vſcire ſangue, poi empi la piaga di ſale minuto, & ſopra ſtoppia infuſa in aceto, legatela bene, che non poſſa diſlegare.

19 Al mal del fico.

TAglia l'vngia ch'è appreſſo la piaga tanto profonda che ſi faccia vno ſparto conueniente fra la ſola del pie, & ficca ben ſtretto vna ſponga marina con vna pezza, tal che quel che reſta ſe torna.

20 Alla ſedola.

TAglia l'vngia di ſopra la roſnetta fin al viuo, & curaui fin al viuo, o volendo mortificarla cō poluere di aſfodili, o con altre poluere, poi fa cuocere inſieme poluere d'olibano, maſtice, ſeuo di caprone, & cera, tanto di vno quanto dell'altro, & fanne vnguento, & vngi due volte il dì fin che ſi ſalda, vngendo fin la paſtora.

21 Al falso quarto.

LAua il pie, & radi intorno al luoco, e tocca con il dito, & se gli dole sarà maturo, allhora aprilo con vn ferro pungente, & lascia vscire la putredine, e poi piglia sterco di cauallo, oglio, vino, sale, & aceto, & insalda suso in modo d'impiastro, & il terzo dì dislegalo, e guarda non sia prede, o stecchi.

22 Alle serpentine.

TIragli sangue delli piedi, & pungeli la vena dalla gamba di fuori, o dietro, & non doue esce l'vngia, ben si die sotto l'vngia rasparui, poi laua con vino, & distempera sugo di acacia gialla, & acqua di sorte che sia come vn miele, & vngeli, o pistar sungia, e pece liquida.

23 Alla contana.

RAdi il luoco gonfio, poi togli absentio, pallatara, brancaursina, & il più tenero delle frondi, tutte queste herbe tanto di vno come dell'altro, & pestale con songia di porco uecchia, & falle bollire in vn vaso, & metti mele, & oglio di lino, & farina di grano mouendo fin che sia cotto, & metti suso.

24 Alle rappe.

PEla il loco, poi laua con acqua calda, che sia cotta in alba, semola, & seuo di castrone, & quel-

le cose decote tien suso ligate fino la mattina, & tol te via, vngi quel luoco con vnguento fatto di seuo di castrone, eccetto non vi fosse termentina.

25 Alla lupa.

T*Aglia d'ogni intorno, estirpalo dalla radice, poi taglia il luoco della piaga, che pende, acciochè non vi posa niente di putrefatione, nel resto poi fa come si è detto di sopra nel polmoncello.*

26 All'incordatura.

T*Ogli aceto fortissimo, e creta bianca pista, e moueli tanto insieme, che sia come pasta molle, mischiandoui sale ben pisto, & con questa pasta vngine sufficientemente tutti i testicoli, ritornando due o tre volte il dì a porne.*

27 All'anguinaglia.

A*Nguinaglia è specie di botta de grasselle, però togli sale ben pisto, & spargliele sopra l'intestino, & riponegliele alquanto dentro, poi togli lardo fatto a modo di sopposta, & ponglielo dentro, & sopra li poni malua cotta, fin che sia sano.*

28 Alla botta di grasselle.

T*Ogli radice di maluauisco ben cotta, e pista la scorcia, & ponine sopra il luoco due, o tre, o quattro volte, poi habbi semenze di senapi pista, & radice di malua cruda ben meschiata con poluere di sterco di bue cotto, & aceto, & poni sopra.*

Al

29 Al corbo.

TOsto che vedi offeso il neruo, che comincia in la testa del garretto, & và appresso i piedi, da il fuoco in quella gonfiatura del neruo per longo, & per trauerso con spesse & conuenienti linee, poi fa come è detto della giarda, metti sterco di bue caldo per tre dì, poi li vngi con oglio caldo, & poi cenere calda.

30 Al sparagagno.

TOsto che vedi infiarsi sopra il garretto di dentro, allaccia la cosa di dentro in alto, & dagli vna punta di lancetta, e lascia vscire tanto che puole sangue, poi subito da punture di fuoco sopra li tumori de spauani per lungo & trauerso, & medica come la giarda.

31 Alle trauerse.

PIglia vn ferro tondo, & dalli il fuoco alla estremità, perche questa coltura non augumentarà, anzi mancherà. Vn'altro rimedio, togli termentina oncie otto, cera bianca oncie quattro, & poneli in vn vaso stagnato con meza penta di vino bianco.

32 Alla fistola.

APri la fistola & dalli il fuoco, cuocila con la medicina che si fa di calcina viua, fin che le brozze caschi, perche purgata presto si riempie di carne, ma se la fistola fosse profonda adopera ferri lunghi è medicala.

33 Al canchero.

PRendi ſugo di radice di asfodelli oncie ſette, calcina viua oncie tre, & peſtale inſieme, arſenico poluerizato oncie due, poi metti le dette coſe in vn vaſo di terra ſerrato di ſopra, & cuoci al fuoco tanto che deuenti poluere, & metti ſuſo, ma laua prima con aceto.

34 Alli crepazzi.

PIglia fuligine oncie cinque, verderame oncie tre, oro pimento oncie vna, piſtali bene, e giongeli alquanto mele liquido, e poneli al fuoco, miſchiandoui calcina viua, & mena bene inſieme al fuoco, & ongi due volte al dì caldo.

35 Alli giardoni.

QVando la giarda fuſſe nel garretto, dalli il fuoco nel meggio del tumore, o giarda, & per lungo è largo, & fatto queſto togli ſterco bouino freſco, menato con oglio caldo, & poni vna volta ſopra le cotture, & ancora fa come è detto delli capelletti.

36 Alle reſte.

INcorpora oncia vna di cenere calda, oncia vna di calcina viua, coſi vino, e mele, & auanti che induriſcano metti ſopra il male, poi che ſia ſtato aperto, & coſi continuarai ſe ſarà il male nouo, & ſe è vecchio dalli il fuoco, & curalo come de gli altri.

37 Allerappe.

PEla il luoco, e laua con acqua calda cotta, poi piglia nalba, ſemola, ſeuo di castrone, cera noua, termentina, e gomma arabica egualmente meſcolati, & con detto vnguento caldo vngi due volte il dì, lauando ſempre auanti col vino caldo, & coſi continua fin che ſarà guarito, & non laſciar bagnare.

38 Alli veſigoni.

TAglia la pele nel mezzo, e di ſotto poi (ſaluo ſe il tumore mancaſſe) muoui con vna brocca di legno l'humore che è tra la pelle, e ſpremi forte fuora, & taglia la pelle ſotto il tumore, e metti vn ferro caldo, & in capo di ſette dì fa il medeſimo.

39 Alli capelletti.

RAdi i peli ſopra il male, e togli radici di maluauiſco ben cotta, e piſta la ſcorza, poni ſopra tre o quattro volte, piglia ſemenza di ſenapi pista, e radice di malua ben minuzata, e polue di sterco bouino cotta, tutta miſcia inſieme con aceto, e poni ſul male tre o quattro volte il dì.

40 All'angiò.

FA vn capitello il più forte, che poi, poi bagna molto bene stoppa, & deſicala, rebagna nel capitello, & reponila ſu'l male, & continua queſta cura tre o quattro dì, ribagnando tre o quattro volte il dì, & guarirà perfettamente.

41 Al cafca peli.

T*Aglia in longo nella estremità verso le natiche, infino al quarto nodo dell'osso, che è nella coda, e cauane fuora con vno ferro l'osso baruola, & getta lo via, poi poni sale per tutta la fissura, & con ferro caldo tocca il sale, fa come è detto per la coda.*

42 Alla fcabia.

T*Ogli vn poco di solfo d'incenso maschio di nitro di tartaro, scorza di frascio, vitriolo, verderame, eleboro bianco, negro meloteragno, & tutte queste cose mescola insieme con rossi d'oua allesse, oglio commune, & fa bollire, & vngelo.*

43 Al mal del pedocchio.

R*Ecipe more crude, & origo da caualli, con radice di morari, & fa bollire, poi fa con detta acqua lauare, & se detto male fusse rotto, piglia sangue di drago, & succo di porri, sale, pece, oglio, & sungia vecchia di porco.*

44 Alla coftana.

P*Iglia qualche altra pellicula tanto longa quanto le rene; ma radi prima il pelo, & piglia bollarminio, galbano, armoniago, sangue di drago, & di cauallo fresco, & pece greca, mastici, oldano, & pista tutto insieme, & incorpora con chiara d'ouo, & farina di formento, & motti suso.*

45 Al polmoncello.

Togli un serpe, taglili la testa, e la coda, del resto fa pezzetti piccoli, & poneli nel spedo a rostire sopra le brase sin che il grasso comincia a liquedarsi, allhora ponilo sù il polmoncello & non altroue.

46 Al mal del dosso.

Togli tre parte di lettame, o sterco di caprone, & una di farina di grano, o segala, & sia il fiore, & mischiale bene insieme, & falle cuocere alquanto, poi ne poni tepido sopra il male, & è perfetto.

47 Al mal del corno.

Pista bene cauli saluatichi o domestichi verdi, con la songia vecchia di porco, & poni sopra il male; poi caualca il cauallo, acciochè la medicina entri nel male per alcuni giorni, & guarirà.

48 Al guiderresco.

Taglia con il ferro atto, & cauane tutta la marcia, & fa una stoppata con bianco de ouo, & laua poi con uino tepido, & ongi con seuo di ogni animale.

49 Al lucerdo.

Piglia un ferro come subia agguccio affocato, e sbusa, & scuotali la carne per longo, & trauerso di ogni banda del collo appresso il corpo in cinque luochi, & tra una cottura, & l'altra sia tre dita, & metti cordella per quindeci giorni.

Alli

50 Alli ſtrangoglioni.

TOſto che uedrai creſcere li ſtrangoglioni, pungeli ſotto la gola i ſeconi, o lacci la mattina & la ſera, poi copri la teſta con vna coperta di lino, & vngi ſpeſſo di butiro tutta la gola, & ſpecialmente il male.

51 Alle viuole.

REcipe il ferro lancietta, & taglia per longo, & ſtirpale affatto, & piglia lino bagnato in chiara d'ouo, laſcia per tre giorni, dipoi medica come di verme.

52 Alle vngelle.

ALza ben queſta vngia con ago di auorio, & tagliala attorno con vn ferro, o con la forfice. Vn' altro rimedio. Polueriza vna lucerta verde, inſieme con poluere di arſenico, & poni ſuſo, & copri beniſſimo.

53 Al mal del panno.

TOgli oſſa di ſeppa, et ſale gemma, tanto dell'uno quanto dell'altro, & ſpoluerizali ſottilmente, poi buttane dentro all'occhio, con vn canello due volte al dì, & più come a te piace.

54 Al capo ſtorno.

LEgata ſtretta in punta d'vn baſtone, & vnta poi di ſapone ſaracineſco, porglila dentro le narici quanto poi legieri.

55 Al ciamorro.

TOgli vna libra di fieno greco, fallo bollire in acqua fin che si aprino, & crepino, poi con l'acqua di questa decotione mischia con vna o due libre di farina di grano, dandogli a beuere due uolte al giorno, non dandoli altro, mentre è possibile, cauandonela più tosto, come si è detto.

56 Al raffreddato.

PIglia auro pimento, e solfo, e ponilo in sù i carboni accesi, & fa andare il fumo nelle narice del cauallo, che gli humori congelati nel celebro si dissolueranno, e potranno vscirne fuora.

57 Al verme volatico.

CAuagli sangue dalle vene commune di amendue le tempie, poi li poni i lacci sotto la gola, & cosi del aiutarsi, & menare de' lacci, come del maneggiare, & caualcare, & stare in luoco freddo, & fargli vn cauterio profondo, & vna stoppata con bianco di ouo, & lascia tre dì in la stalla il cauallo.

58 Al lambasco.

HAbbi vna falcetta, che sia acuta, scaldala bene, poi taglia il tumore de gli due primi solchi, già detti cauandone quanto più la falcetta taglierà, se il male fusse nuouo, allhora si può cauar sangue con lançetta del terzo solco fra li denti.

59 Alla palatina.

FRega ben il palato, poi unghi con mele bollito, con cepulla, & con caso arrostito. vn'altro rimedio, scarnaui bene con vn ferro sottilissimo, a tale che l'humore grosso esca liberamente fuori, & non si manchi de gl'infrascritti rimedij della lauanda.

60 Al tiroseco.

TOgli mel rosso, & medolla di carne di porco, di calce viua, & altretanto di pepe pisto, & fa ogni cosa bollire insieme, menandolo sino che ritorni come vnguento, del quale poni due volte il dì sopra la piaga.

PER OGNI ENFIAGIONE, pur che non sia di materia calda.

PIglia cera, pegola, ragia colfonia, armoniaco oncie sei di ciascuna, songia di porco oncie doi, salnitro, calcina viua, scalogne, sterco di colombo oncie vna di ciascuno, oglio di cedro oncie sei, acqua è mirra liquida poco, & incorpora insieme, & ponile sopra.

Per il cauallo che ha il male dell'orzuolo, e che casca dal mal caduco ouero dalla brutta, & che non può caminare, ouero leuarsi in piedi.

COglierai foglie di fichi saluatichi, e le pistarai con diligentia, & le gittarai in acqua tepida, poi colerai,

lerai, & con vn corno gli darai da beuere due o tre volte, & poi con violentia lo farai caminare, & cosi sanerà.

Alla febre, cosa approbatissima.

P*Er forza bisogna salaßar il cauallo che ha la febre, e dargli a beuer questa compositione. Gentiana onze sei, semenze di apio onze sei, ruta vn manipulo, & metti in vna pignatta di terra a bollire con acqua, tanto che scemi il terzo, & quando la vedrai diuentar negra, sappi che il rimedio è cotto, di questa decotione pigliane onze sette è meza, & con vn corno dagli a beuere.*

Ontione che alleuia il dolore è molestia della febre.

P*Iglia oglio de iride oncie quattro, sugo de panace oncie vna, oglio di laurino oncie quattro, oglio glaucino oncie quattro è mezza, castorio oncie quattro, hisopo oncie quattro, songia libre vna & oncie vna, ascenzo mezza onza, & poni le dette cose insieme & ongilo, cosa approbatissima.*

Alla tosse pigliata per viaggio.

D*Isolui in vino tanto laserpicio, quanto è vna nocella, & questo vn dì solamente con vn corno gettalo in gola all'animale, e butiro.*

Alla tosse, & al bolso.

P*Esta aglio, & siderite, & uetriolo herba, e con songia vecchia fa bocconi, liquali per tre dì darai all'animale, bagnandoli in mele è butiro.*

Al mal del bolso.

FA pilule di leuamento di formento, col quale si fa leuare il pane, con vin cotto, e falle inghiottire all'animale, tanti giorni che si sani, nè ti scorderai quando gli darai beuere, mescolarai farina nell'acqua.

Rimedio al sfredimento de' caualli.

FA bollire ruta e mastici, con vn poco de olio, & mele, & aggiongeui peuere, & li darai a beuere, cosa prouata.

Vn'altro rimedio al sfredito.

Dagli beuere, sangue di porco caldo.

Alle ferite delle spalle.

PEsta galla de Soria, & incorpora con mele, e mettil su la ferita, & vedrai che tosto si sanerà.

Alle ferite de' nerui.

PIglia cera libra vna, oglio onze otto, verderame onze tre, pece cotta libre vna, poluere d'incenso onze tre, aceto quanto basti, l'incenso, & il verderame dissoluerai con l'aceto, poi mescolarai l'altre cose, & vngerai la ferità.

A dolor de' nerui.

TOrai cera libra una, storace altretanto, verderame tanto, propoli libra vna e mezza, cera bianca altretanto, pomelle di lauro libre quattro e mezza, & il tutto incorpora insieme, & ongi li detti nerui.

Per

Per le ferite della ſchena.

FA poluere di ſcorze di oſtreghe, e mettila ſopra il luoco, ouero ſcorze di granciporo bruſciato e poluerizato.

Del bianco che naſce ne gli occhi.

TOrai Salniſtro con mira, e mel ottimo, e finocchio peſto, tamiſato, e meſcolalo inſieme, & ponili ſopra per alquanti giorni, & ſi ſanerà.

Compoſition per mal de gli occhi.

PIglia ſpigo nardo drame dua, zafarano drame vna, farina d'amito drame dua, melle ottimo quanto baſta, & incorpora inſieme, ponilo ſopra, & ſi ſanerà preſto.

A morſicature de cani rabbioſi.

TOrai ſterco di capra, ſalmora vecchia di Ciefali onze ſei per ciaſcuna, noce numero trentaſei, ogni coſa incorpora, & ponile ſopra per ſino che guariſca.

A ogni infiammaggione che veniſſe al cauallo.

TOrai terra cimollia di Candia, olio buono, aceto, poluere d'incenſo onze quattro, ſcalogne, lumache peſte, fa de ogni coſa empiaſtro, e metti ſu'l luogo, e ſe ſarà inuerno fa che ſia caldo, e ſe è ſtate fa che ſia freddo.

Ri-

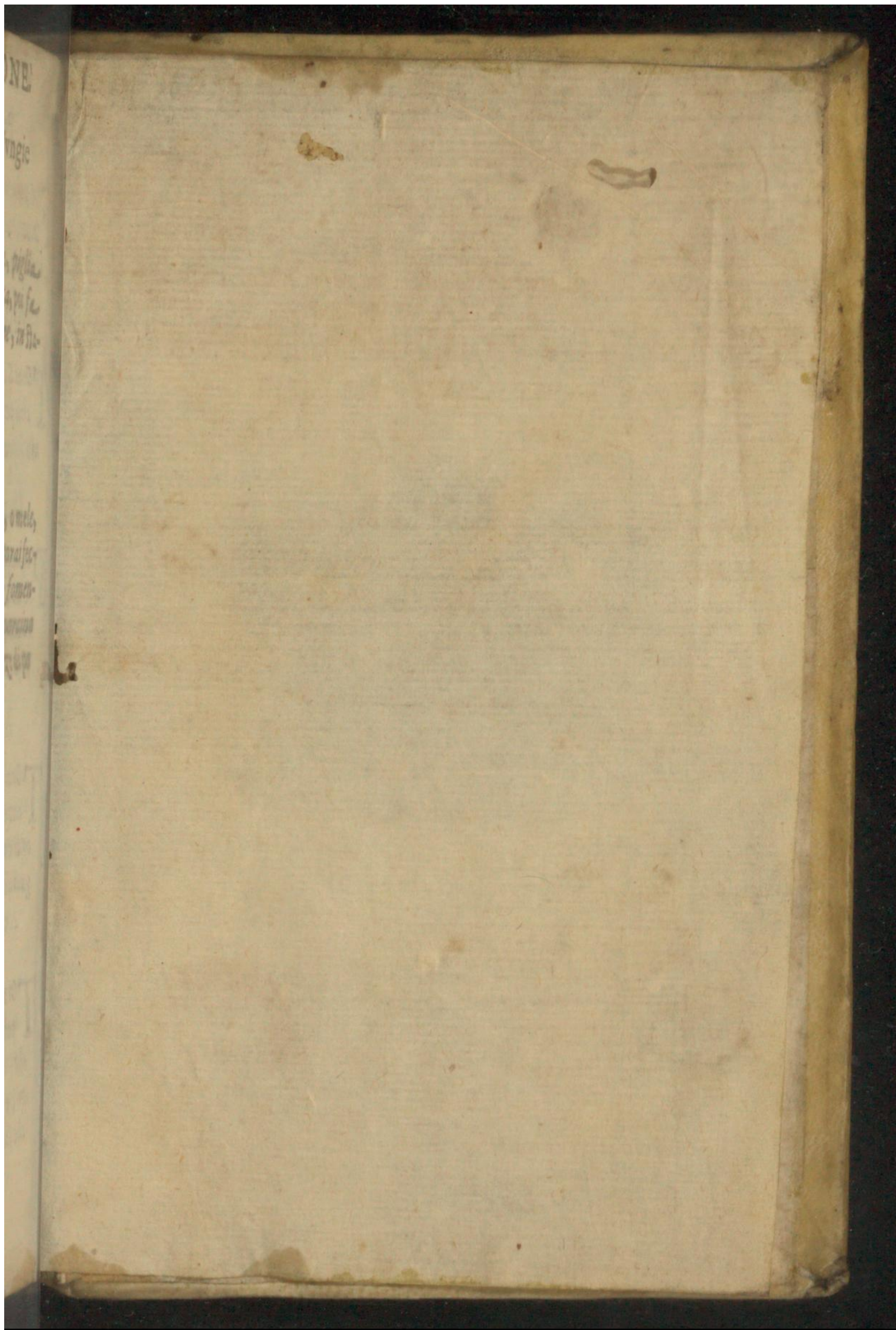
Rimedio, che mai non ci rompe l'vngie al cauallo.

LEuato che hauerai l'animale dall'herba, piglia dattoli, e leuatogli l'ossa empie di biacca, poi fa che l'inghiottisca, questo farai di stagione, in stagione, e cosi si conseruerà sano.

Alla chiara mata.

TOrai farina de orobi, mescola con vino, o mele, & poni sopra il male speße volte: Ouer torai feccia d'oglio, & fa bollire in vino austero, & fomenta il luoco. Anco la faua franta, & sterco porcino meschiato con vino, nel qual sia bollito scorze di pome granato gioua facendo empiastro.

IL FINE.





V Dudley & Ward